



INSTITUTIONEN FÖR KULTURVETENSKAPER

En studie om mat, utan fokus på mat:

Betydelsen av plats, dukning och sällskap i vardagliga middagspraktiker

Författare Tipphanat Chanthra & Lisa Lundh

Examensarbete:	15 hp
Program och kurs:	Kultur, kandidatprogram - KP1600
Nivå:	Grundnivå
Termin/år:	VT 2023
Handledare:	Eva Knuts
Examinator:	Elias Mellander

Abstract

Titel: En studie om mat, utan fokus på mat: Betydelsen av plats, dukning och sällskap i vardagliga middagspraktiker

Författare: Tipphanat Chanthra & Lisa Lundh

Termin och år: VT 2023

Institution: Göteborgs universitet, institutionen för kulturvetenskaper.

Handledare: Eva Knuts

Examinator: Elias Mellander

Nyckelord: Meningsfulla middagspraktiker, vardag, normer, ritual

Sammanfattning: This thesis aims to examine everyday meals, more specifically to study the context of meaningful dinner practices, the interpretation of these as rituals, the role of material objects, social norms and social company. Eight qualitative interviews were conducted with young adults between the ages of 22 and 32, and theory and literature within the fields of cultural studies, sociology and the concept of rituals was used to guide the analysis and interpretation of the interviews. To conclude, we argue that meaning can be created through different types of dinners, as long as they meet expectations. Social norms seem to influence individual choices and feelings towards dinner practices, and material objects also seem to play a role in dinner practices as ritual markers.

Keywords: Meaningful dinner practices, everyday life, norms, ritual

Innehållsförteckning

1. Inledning	1
2. Syfte & frågeställningar	2
2.1 Syfte	2
2.2 Frågeställningar	2
2.3 Avgränsningar	3
2.4 Centrala begrepp	3
2.4.1 MÅLTIDER	3
2.4.2 MATPRAKTIKER	3
2.4.3 RITUAL	3
3. Tidigare forskning	4
4. Teoretiska utgångspunkter	6
4.1 Ritualteori	6
4.1.1 CENTRALA TEORETIKER	7
4.1.2 TILLÄMPNING	7
4.2 Mary Douglas	8
4.2.1 TILLÄMPNING	8
4.3 Erving Goffman	9
4.3.1 FASAD	9
4.3.2 REGION	9
4.3.3 TILLÄMPNING	10
4.4 Pierre Bourdieu	11
4.4.1 KULTURELLT KAPITAL	11
4.4.2 SMAK	12
4.4.3 TILLÄMPNING	12
5. Material och metod	13
5.1 Metod	13
5.2 Material	16
6. Etik & reflexivitet	17
6.1 Etiska hänsynstaganden	17
6.2 Reflexivitet	19
7. Resultatredovisning & analys	20
7.1 Matplats	22
7.1.1 “DET ÄR ALLTID VID MATBORDET, DET ÄR TREVFLIGARE”	22
7.1.2 “I ÅR SKA VI SITTA EN GÅNG I MÅNADEN VID MATBORDET”	26
7.2 Dukning	28
7.2.1 “JAG SLÄNGER BARA UPP BESTICKEN NÅGONSTANS”	28

7.2.2 “DET KÄNNIS SÅ SJASKIGT ATT ÄTA UR MATLÅDA”	30
7.2.3 “DET SMAKAR OLIKA BEROENDE PÅ VILKA GLAS MAN DRICKER UR”	33
7.2.4 “OM JAG HAR GÄSTER ÖVER BRUKAR JAG TA SÅDANA, SÅ DET ÄR LITE FINARE”	36
7.3 Mat	37
7.3.1 “INTE JÄTTELYXIGT KANSKE”	37
7.3.2 “DET GÅR NOG I SAMMA, DET ÄR EN MER TRYGGHET I DET”	41
8. Slutdiskussion	43
8.1 Transparens	43
8.2 Sammanfattning	43
8.3 Kunskapsbidrag & vidare forskning	45
9. Referenslista	47
9.1 Otryckta källor	47
9.2 Tryckta källor	47
9.3 Bilagor	50
9.3.1 Frågeguide	50

1. Inledning

En dag när båda våra respektive sambos var bortresta reflekterade vi, författarna, över att vi åt annorlunda när våra partners inte var hemma. Inte egentligen för att vi tycker om olika maträtter utan mer för att det inte kändes lika meningsfullt att laga mat bara till sig själv. Med vidare diskussion kom vi även fram till att vi äter på ett annat sätt vad gäller de materiella detaljerna runt omkring själva maten. Vi äter aldrig direkt ur matlådan när våra sambos är hemma men ensamma gör vi det för att spara disk. När gäster är över på middag äter vi aldrig i soffan men annars gör vi det. Hur kommer det sig att det skiljer sig i hur vi äter i olika konstellationer och vad är det som gör att vissa måltider känns mer meningsfulla än andra? Denna typ av frågor väcktes och på så vis kom vi in på att undersöka detta allmänmänniska ämne. För alla, inklusive oss, äter på ett eller annat sätt middag.

För att ge en bild av hur vi personligen, som författare, relaterar till middagspraktiker följer en kort introduktion av hur vi som oftast äter middag till vardags. Tipphanat bor tillsammans med katt och sambo i en trea i Göteborg och äter vanligtvis middag vid köksbordet och ibland i soffan. I lägenheten finns ett separat kök med matbord och ett vardagsrum med soffa, tv och skrivbord. När sambon är hemma äter hon ofta vegetariska pasta- eller thailändska rätter medan det vanligtvis blir mackor eller nudlar när han är bortrest. Lisa bor i en etta i Göteborg tillsammans med sin sambo som jobbar skift på havet och därför alltid är hemma i två veckor, följt av två veckor på jobbet. Matbord, soffa och kök är alla i samma rum och hon äter som oftast middag i soffan, men ibland vid matbordet när sambon är hemma. Lisa lagar mycket vegetarisk mat i form av husmanskost, pasta eller grytor men när sambon är bortrest tenderar hon att laga mindre mat och oftare äta mackor eller enkla sallader.

Kvällsmåltiden är den måltid vi utgår ifrån eftersom den som oftast äts i hemmet, dessutom intresserar vi oss endast för vardagsmåltiderna där helgdagar och semesterdagar exkluderas. Matforskningsfältet är brett och det finns mycket tidigare forskning inom flera discipliner såväl kulturvetenskapligt och etnologiskt, som naturvetenskaplig, för att nämna några. Vi märkte dock snabbt att forskning där fokuset inte låg på maten utan på omkringliggande faktorer var svår att finna. Därför syftar vi med denna uppsats att fylla kunskapsluckan med ny kulturvetenskaplig forskning. Forskning med inriktning på hur faktorer som sällskap, dukning, porslin och plats påverkar individen i sin middagspraktik samt hur mening skapas

genom dessa praktiker. Vi syftar vidare till att visa hur sociala konventioner påverkar individer i deras val av plats och dukning exempelvis, samt hur normer påverkar personers sätt att utföra, värdera och känna kring vissa maträtter, platser eller materiella detaljer. Vi hoppas med denna uppsats bidra med en indikation till hur faktorer runt omkring måltiden påverkar individer och att denna forskning kan användas som ett samtidsdokument för hur måltidspraktiker utförs idag. Vi hoppas även att forskningen kan utgöra inspiration för andra matforskare att utforska måltidernas omkringliggande faktorer.

Vidare följer de inledande kapitlen med en redogörelse för uppsatsens syfte, teoretiska utgångspunkter, metod, material och etiska hänsynstaganden bland annat. I avsnittet för teoretiska utgångspunkter kommer ritualteori presenteras, samt tre teoretiker och deras respektive teoretiska begrepp. I den andra delen kommer resultat och analys presenteras med en avslutande slutdiskussion. Analysdelen består av tre huvudpunkter, *matplats*, *dukning* och *mat* med en rad underrubriker som kommer belysa de slutsatser som går att dra från materialet kopplat till teorin.

2. Syfte & frågeställningar

2.1 Syfte

Syftet är att belysa vardagsmåltider med fokus på omkringliggande faktorer som porslin, sällskap och matplats. Vi vill undersöka hur vardagsmåltider kommuniceras som meningsfulla middagspraktiker och i vilka sammanhang dessa skapas. Vi syftar till att belysa hur matsituationernas repetitiva mönster kan tolkas som ritualer samt hur samhällliga normer påverkar individens middagspraktiker och hur de *utförs*, *känns* och *värderas*.

2.2 Frågeställningar

- Hur kommuniceras middagspraktiker som meningsfulla och i vilka sammanhang skapas dessa?
- Hur kan olika måltidssituationer tolkas som ritualer och vilken roll spelar materialitet i ritualerna?

- Hur utför, känner och värderar individer sina middagspraktiker och hur påverkas detta av olika sociala konstellationer och samhällets normer?

2.3 Avgränsningar

Informantgruppen har avgränsats genom att endast inkludera personer som bor ensamma eller tillsammans med en annan vuxen person. Hälften av informanterna bor själva och den andra halvan bor tillsammans med en partner. Vi ville ha informanter som upplevt förändrade livsmönster i form av förändrad boendesituation eller civiltillstånd, vilket majoriteten av informanterna nyligen upplevt. Andra avgränsningar av informantgruppen är en geografisk sådan, där alla informanter är födda i Sverige, vilket innebär att en bred mångfald inte representeras i materialet, åtminstone sett till födelseland. Det innebär också i sin tur att vi inte ger en fullt representativ bild av Sveriges befolkning som helhet.

2.4 Centrala begrepp

2.4.1 MÅLTIDER

Vardagar är de helgfria dagar, utanför semestertid, som innefattar måndag till fredag. Med begreppen *vardagsmåltid*, *kvällsmat*, *middag* och *kvällsmåltid* syftar vi i denna uppsats till det mål mat som äts mellan helgfria måndag till fredag under eftermiddag eller kvällstid i hemmet. Begreppen ska betraktas som synonymier inom uppsatsens ramar och ska inte förväxlas med exempelvis lunch, frukost, mellanmål eller helgmiddag som då ligger utanför uppsatsens fokusområde.

2.4.2 MATPRAKTIKER

Med matpraktiker menas de fysiska handlingar som exempelvis görs i tillredelsen av en maträtt, dess uppläggning och hur den sedan konsumeras. Det handlar kortfattat om hur mat omsätts till fysiska handlingar, det vill säga praktiker.

2.4.3 RITUAL

Ritualer kan förklaras som ett standardiserat beteende med symbolisk innebörd (Nationalencyklopedin, u.å). Begreppet kan beskrivas som 'kulturella iscensättningar' och innefattar ofta repetitiva inslag (Ronström, 2017: s.235). Det teoretiska begreppet används

ofta för att förklara religiösa ceremonier eller traditioner men kan även förklara fenomen i mer vardagliga sammanhang. En mer djupgående teoretisk förklaring presenteras i teoriavsnittet.

3. Tidigare forskning

Matforskning är ett utbrett ämne som berör flera forskningsfält. Bland dessa finns de mer naturvetenskapliga fälten näringslära och livsmedelskunskap. Denna uppsats behandlar tvärvetenskapligt ämnet inom fälten kulturvetenskap, sociologi och etnologi med ritualperspektiv och vardagsliv i fokus. Ingen av studierna som refereras till i detta kapitel är enbart kvantitativa, vilket innebär att tidigare forskning med stora mängder insamlad data inte vidrörs här.

Inför undersökningen ville vi få en större förståelse och inblick i ämnet, och valde därför att starta med en historisk översikt om mat och matrelaterad forskning. Antologin *Svenska vanor och ovanor* med redaktörerna Jonas Frykman och Orvar Löfgren (1991) gav en initial historisk överblick i tidigare forskning om mat, traditioner och vanor. Där redogör tolv etnologer för och diskuterade svenska seder och högtider, exempelvis kräftsiva, festsammanhang och etikett vid middagsbordet. Detta för att lyfta perspektiv på vanor, repetitiva beteendemönster och traditioner som kan vara självklara och som påverkar vår vardag (Frykman & Löfgren, 1991).

Andra verksamma inom matforskning är docenten vid Göteborgs universitet Marianne Pipping Ekström och Inger M. Jonsson (2009) som är professor i måltidskunskap vid Örebro universitet. De skriver ett kapitel i *Food in Contemporary Society*, med redaktörerna Hille Janhonen-Abuquah och Päivi Palojoki, där de undersöker vad som krävs för att producera en familjemåltid. De försöker också ta fasta på vad en måltid är och diskuterar konceptet matlagning. Aspekter som exempelvis måltiden som en central familjeaktivitet och ett kulturellt lärande diskuteras även i texten. Deras slutsats är att det är nödvändigt att flytta och höja mäns kompetens inom vardagsmatlagning, och att vikten av detta bör framhävas både till vuxna och till unga såväl som studerande inom olika utbildningsnivåer (Pipping Ekström & Jonsson, 2009).

Det finns även forskning som rör måltider i Sverige med fokus på äldre med utländsk bakgrund. *Maten och det nya landet*, publicerad år 2006 av Helene Brembeck, MariAnne Karlsson, Eva Ossiansson, Helena Shanahan, Lena Jonsson, Kerstin Bergström och Pontus Engelbrektsson (2006) är en rapport som syftar till att undersöka personer med utländsk bakgrund som konsumentgrupp. Undersökningen tar avstamp i ett tidigare internt projekt hos Centrum för konsumtionsvetenskap (CFK), där de följde en grupp kvinnor i åldrarna 48 till 74 år, samtliga utlandsfödda med en majoritet med ursprung i Bosnien-Hercegovina. Kvinnorna förde middagsdagbok, och projektgruppen utförde flera typer av intervjuer, både individuellt och i samlade grupper. De syftade till att undersöka konsumenters beteenden och värderingar, genom att ta reda på hur det kan påverkas av individers livshistoria, kulturell bakgrund, hälso- och miljöfrågor, butiksutbud och teknologi. De avslutar rapporten med en gedigen diskussion där matvanor och livsmedelskonsumtion diskuteras utifrån många aspekter, såsom könsroller i hemmet, anpassning till det svenska konsumtionssamhället, och måltidens och matens betydelse. Matens viktigaste funktion konstateras vara, precis som i hemlandet, ett medel för att hålla samman familjen (Bergström m.fl., 2006).

Richard Tellström, docent i måltidskunskap och etnolog vid Stockholms universitet, är också verksam inom matforskning. Tellström (2015) har skrivit boken *Hunger och törst: svensk måltidshistoria: från överlevnad till statusmarkör*, där han diskuterar bland annat aspekter som hur kulturell tillhörighet, socioekonomiska förhållanden och medvetenhet kommer i uttryck i måltiden. Han har även tillsammans med etnologen Håkan Jönsson författat boken *Från krog till krog: svenskt uteätande under 700 år* (Jönsson & Tellström, 2018). I den senare av böckerna skildrar de svensk kulturhistoria om uteätande från 1280-talet fram till idag (Jönsson & Tellström, 2018). Båda böckerna har bidragit med en översikt av svensk måltidshistoria ur både ett historiskt och samtida perspektiv.

Forskning kring vardagsmåltider kopplat till hållbarhet finns också i Sverige, exempelvis i avhandlingen *Hållbarhet till middag: en etnologisk studie om hur miljövänligt ätande praktiseras i vardagslivet* skriven av etnologen Matilda Marshall (2016). Undersökningen syftade till att förstå och analysera hur hållbarhet praktiseras i hemmet, där 15 hushåll i Norrland, som alla gjorde aktiva val för mer miljövänlig och hållbar matkonsumtion, deltog i form av intervjuer och observationer. Marshall konstaterar att hushållen ibland gör motsägelsefulla beslut, samtidigt som de väger olika hållbarhetsaspekter mot varandra för att skapa en slags samling av beslut mot ett mer hållbart konsumerande. Dessa aspekter tycks

inte enbart relatera till miljöfrågor, utan också till kulturella och sociala normer, traditioner och socioekonomiska faktorer. Hon diskuterar också begreppet grönt kapital som en form av socialt kapital (Marshall, 2016).

Det vår studie syftar till, och som till viss del skiljer sig från relaterad forskning inom ämnet, är ett större fokus på omkringliggande faktorer runt måltidssituationen kvällsmat och hur dess struktur påverkas av bland annat sociala konventioner, porslin och sällskap. Matens innehåll i sig utgör inte en huvudfråga, där tallriksmodellen exempelvis inte lades något fokus vid. Inte heller butikskonsumtionen av mat undersöks vidare i denna studie. Unga vuxna utgör även fokusgrupp i vår studie, vilket skiljer sig från studier inriktade på äldre eller på hushåll som helhet. En likhet med antologin *Svenska vanor och ovanor* är att vi också vidrör seder, bruk, och repetitiva beteendemönster. Vi syftar till att bidra med att fylla en kunskapslucka genom att fokusera på individens värderingar, känslor och tankar kring kvällsmåltidens mönster.

4. Teoretiska utgångspunkter

4.1 Ritualteori

Barbro Klein (1995) skriver i inledningskapitlet till sin bok *Gatan är vår!: Ritualer på offentliga platser* om ritualer, rituella processer och ritualiseringar. I kapitlet redogör hon för grundkomponenterna i ritualer och hur ritualer på offentliga platser kan studeras. Owe Ronström (2017), författare till kapitlet "Ritual och ritualisering" i Jenny Gunnarsson Payne och Magnus Öhlanders antologi *Tillämpad kulturteori*, redogör även han för ritualbegreppet och dess tillämpningsområde. Ritualtermen används som både analytiskt verktyg och begrepp tvärdisciplinellt och har därav blivit ett mångfacetterat begrepp. Begreppet kan beskrivas som en generell samlingsterm för olika kulturella iscensättningar där några av ritualers centrala aspekter innefattar skillnader och gränsdragningar (Ronström, 2017: s.235-237).

Ritualbegreppet enligt Ronström lämpar sig som analytiskt verktyg och perspektiv för att besvara forskningsfrågor främst för kulturvetare som berör mänskligt beteende, upprepade handlingsmönster, högtider och vardag (Ronström, 2017: s.235-238). Därav kan begreppet agera förklaringsmodell för att visa på de moraluppfattningar och normer som råder inom olika samhällen. Några av de kriterier för ritualers grundläggande formella egenskaper som kännetecknar just ritualer är dess avgränsbarhet i tid och rum, där avgränsbarheten kan vara

såväl symbolisk som fysisk (Klein, 1995: s.15; Ronström, 2017: s.238). Egenskaperna tar även fasta på dess stiliserade sekvenser som baseras i förkunskap hos deltagarna där de är väl medvetna om inslag som kommer att äga rum (Ronström, 2017: s.239). Ritualer baseras till stor del av ett efterföljande av särskilda mönster samt upprepning, i syfte att upprätthålla en särskild ordning (Klein, 1995: s.15-18; Ronström, 2017: s.239). Expressiva former är vanliga som kan ta sig i uttryck i bland annat mat eller kläder (Klein, 1995: s.16; Ronström, 2017: s.240). I likhet med sociologen och antropologen Erving Goffmans teorier om ritualer i sin teatermetafor kan människor träda fram som på scen inför sin publik (Klein, 1995: s.17; Ronström, 2017: s.239-240). Ritualer kan tolkas som kollektiva ramar, med stor utbredning och historia, där personer kan skapa individuella erfarenheter samtidigt som de kan omforma dessa (Ronström, 2017: s.240). Det individuella kan därigenom bli en kollektiv gestalt som kan kommuniceras till andra, vilket gör ritualerna slitstarka. Barbro Klein (1995) visar på hur ritualbegreppet kan appliceras för att tolka offentliga sammankomster och lyfter även fram hur ritualer tolkas genom materialitet. Exempelvis är det de fysiska attributen i en möhippa, det vill säga manskläderna, skyltarna eller penissymbolerna som gör att ritualen kommuniceras offentligt (Klein, 1995: s.7-8). Materialiteten är på så vis viktig för just möhippor som ofta orienteras runt utklädnad. Denna uppsats berör inte ämnet ritualer på offentliga platser men materialitet är en viktig aspekt för hur kvällsmåltider kommuniceras och Kleins teorier är därför användbara för analysen.

4.1.1 CENTRALA TEORETIKER

Erving Goffmans (2014) kunskapsbidrag till humanioran och samhällsvetenskapen visas bland annat genom sin bok *Jaget och maskerna: en studie i vardagslivets dramatik* som ledde till att ritualbegreppet började användas även för att tolka och beskriva vanemässiga och repetitiva beteendemönster (Ronström, 2017: s.232-233). Kulturanthropologen Mary Douglas (1966) illustrerar i sin bok *Renhet och fara: En analys av begreppen orenande och tabu* hur ritualforskning kan användas. Hon använder den för att synliggöra smuts som en kulturell kategori och hur renhetskapande ritualer är till för att övervinna faran med nedsmutsning (Douglas, 1966).

4.1.2 TILLÄMPNING

Ritualteori ska agera förklaringsmodell i vårt arbete för att förstå de repetitiva och värdeladdade praktikerna informanterna uttrycker. Enligt vår uppfattning används

ritualbegreppet i huvudsak för att tolka och förstå fest, traditioner eller religiösa ceremonier. Vår vardagsorienterade utgångspunkt ryms inom ramarna för ritualforskningen men befinner sig inte inom dess centrum. Det gör att dess tillämpbarhet kräver viss anpassning som riskerar att ritualbegreppet ger en svagare tillämpningsbarhet i vår uppsats. Vi anser, trots detta, att ritualbegreppet är användbart och utgör en värdefull del i vår teori.

4.2 Mary Douglas

Kulturanthropologen Mary Douglas (1966) beskriver i sin bok *Renhet och fara: En analys av begreppen orenande och tabu* om ritualer, renhet och smuts. Smuts ska inte förstås som någonting relaterat till hygien utan istället förstås som något som definieras av de rådande normerna inom ett samhälle. I olika samhällsliga kontexter agerar därför olika objekt och beteenden smuts respektive renhet (Douglas, 1966). Smutsen kan betraktas som någonting som behöver städas bort och kan återställas till renhet genom sociala ritualer. Renhets och orehetsritualer kan bidra till personlig harmoni och ceremonierna (Douglas, 1966: s.11), som i samtiden kan förstås som att städa, plocka undan eller använda ansiktsmask, kan därför förstås som ritualiserade förhöjningar som ger individen tillfredsställelse .

4.2.1 TILLÄMPNING

Vi kommer i vår analys använda oss av Douglas teorier om renhet och smuts, men dock med alternativa begrepp. Vi anser begreppen smuts och renhet vara för starkt laddade och förlegade. De motsatsbegrepp som istället kommer användas är *lämpligt* och *olämpligt* för att illustrera de samhällsliga och normativt förankrade formerna av smuts och renhet.

Motsatsbegreppen hjälper oss att analysera det empiriska materialet utifrån inlärd konventioner. Det är just i det informanternas inte kan tyckas formulera och förklara som Douglas teorier kan sätta ord på de möjliga anledningarna till informanternas beteenden de inte själva lyckas sätta ord på. Douglas använder sin teori främst i samband med religiösa riter och andra andliga sammanhang vilket gör det något problematiskt att använda i andra kontexter. Det krävs viss översättning av teorin för att kunna applicera den på ett godtyckligt sätt i en samtida kontext och i vårt fält. Vi menar dock att teorierna ändå ska tolkas som användbara och ge vår analys en värdefull teoretisk referenspunkt.

4.3 Erving Goffman

Sociologen och antropologen Erving Goffmans (2014) bok *Jaget och maskerna: en studie i vardagslivets dramatik* publicerad 1959 utgör den huvudsakliga teoretiska utgångspunkten i vår analys. Goffman använder teatermetaforer för att förklara social interaktion i vardagslivet. Han menar att alla människor utgår från rollerna av såväl aktör som publik och uppträder inför varandra med olika masker baserade på den sociala situationen. Han presenterar därav en rad teoretiska begrepp som kan relateras till scenisk framställning i form av bland annat fasad, främre- och bakre region som kommer presenteras nedan.

4.3.1 FASAD

Fasaden består av expressiva uttryck som mer eller mindre medvetet används under personers framträdanden och är till för att definiera situationen för observatörerna (Goffman, 2014: s.28). Fasaden kan delas upp i underpunkter som är viktiga komponenter i fasadframställandet, vilket bland annat är punkterna inramning och personlig fasad.

Inramningen är platsbunden och är den arena som ett socialt samspel utspelar sig på och syftar till rumsligheten i form av dekor, möblering och generell plats (Goffman, 2014: s.29). Exempelvis är inramningen vid en middagsmåltid i köket, alla de rekvisita som finns i köket, i form av köksbord, porslin, kaffebruggaren, spisen och väggarna etcetera. *Personlig fasad* är den del i fasaden som istället kommer från aktören själv i form av bestående teckenöverföringar som hudfärg eller längd, eller mer föränderliga sådana som kläder och smink (Goffman, 2014: s.30). Det finns även uttryck som exempelvis ansiktsuttryck som kan ändras över ett ögonblick och därav i allra högsta grad är föränderliga (Goffman, 2014: s.30). Vissa aspekter av en persons personliga fasad kommer därför alltid se likadan ut genom hela livstiden medan andra kan skifta från situation till situation (Goffman, 2014: s.30).

4.3.2 REGION

En region beskrivs som en plats som är mer eller mindre avgränsad fysiskt eller mentalt (Goffman, 2014: s.97). Exempelvis kan en stängd dörr, en glasvägg som avgränsar en studio eller en tröskel visa på dessa regioner. I ett hem kan oftast köket, matrummet och vardagsrummet identifieras som den främre regionen medan sovrum, städsåp, förråd och dylikt identifieras som den bakre regionen (Goffman, 2014: s.110). Beroende på social situation och vilken relationen de olika individerna har till varandra kan olika regioner få beträdas. Föräldrar kan utan problem få plocka fram dammsugaren när ett glas gått sönder

medan chefen som är på besök inte förväntats se dessa bakre regioner. Beteendemönstret i form av konversationsämne, hur individerna för sig och ser ut kan få vara av den ledigare sorten i de bakre regionerna medan stramhet och ordentlighet tenderar att antas i de främre regionerna (Goffman, 2014: s.114-115).

Aktörens beteende anpassas beroende på region på grund av de normer som kopplas till de olika regionerna. Generellt handlar det om att aktörerna vill visa upp ett anständigt beteende som passar inramningen, det vill säga miljön hen befinner sig i. Detta för att göra ett gott intryck på publiken, vilket genomförs av förkroppsligandet och upprätthållandet av vissa normer och förväntar som anpassats till inramningen (Goffman, 2014: s.97-98).

Goffman använder sig av just hemmet för att illustrera hur dessa främre och bakre regioner manifesteras och vi kommer i vår analys lägga särskild vikt vid de skillnader som finns i beteende kopplat till sällskap och rum. Goffman beskriver hur sovrum, en bakre region, kan användas för att försköna sig i form av påklädnad och smink för att sedan träda ut bland gästerna i exempelvis vardagsrummet med en lämplig mask (Goffman, 2014: s.110). Samma sak sker i köket, då matvaror på liknande sätt 'förskönas' genom tillredning och uppläggning, som sedan även det presenteras för gästerna (Goffman, 2014: s.110). Den huvudsakliga poängen med denna skiljelinje är att de är baserade och beroende av den publik som befinner sig i de främre regionerna vilket är intressant med avstamp i vårt material.

4.3.3 TILLÄMPNING

Begrepp som presenterats ovan har bidragit med centrala verktyg i tolkningen och analysen av materialet. Det har hjälpt oss att förstå såväl beteendemönster som förklaringar av hur individers agerande skiljer sig beroende på konstellation och sammanhang. Goffmans begrepp har bidragit med en inramning av hur samhällliga normer kommuniceras genom individers handlingar och mask inför varandra och dem själva. I analysen använder vi oss av de egenskapade begreppen *tjock-* och *tunn fasad* för att enkelt förklara till vilken grad fasaden är tillrättalagd och normuppbärande i den främre regionen, tjock fasad, eller mindre tillrättalagd fasad i den bakre regionen, tunn fasad. Fasadbegreppet är det vill säga fortfarande baserad i Goffmans begreppsdefinition men med tilläggen tunn eller tjock för att illustrera dess normativa förankring. Begreppen skapades i syfte att just tydliggöra denna normativa förankring och för att öka begreppens tillämpbarhet i samband med materialet.

Begreppen möjliggör även för en mer lättbegriplig definition av de område mellan regionerna och de olika fasaderna där individer anpassar sig efter sammanhang. Begreppen skapades för att undvika långa förklaringar i samband med empirin. Exempelvis kan tunn fasad beskriva en situation som annars hade krävt mer invecklade beskrivningar som sannolikt hade minskat läsvänligheten. Begreppen hade exempelvis behövt beskrivas som att *en informant har en fasad som till låg grad är förankrad i sociala konventioner, i ett område som för tillfället klassas om en bakre region*, utan de egenskapade begreppen. För att lätt kunna parera mellan de olika begreppen och jämföra dem med, såväl varandra som det empiriska materialet valde vi därför dessa sammanfattande och illustrativa begrepp, *tunn-* och *tjock* fasad.

Någonting vi varit uppmärksamma på under applicerandet av teorin är dess delvis förlegade karaktär och att begreppen behöver tolkas i en annan samtida kontext än den boken författades i. Exempelvis beskriver Goffman beteenden som inte stämmer överens med den rådande normerna, vilket gör att viss översättning måste ske. I denna översättning finns det en risk för missförstånd och att begreppen inte är lika aktuella och applicerbara längre. Vi bedömer dock att begreppen fortfarande beskriver något om vår samtid och att de med viss anpassning fungerar väl i en samtida kontext.

4.4 Pierre Bourdieu

I sociologen Pierre Bourdieus (1997) bok *Kultur och Kritik* utgiven 1984 används flera av hans mest kända begrepp som bland annat fält, habitus, smak och kapital. Begreppen *smak*, *kulturellt kapital* och till viss del *ekonomiskt kapital* återfinns i analysen av denna uppsats och han har utöver dessa begrepp bidragit stort till det sociologiska fältet och räknas tillhöra sociologins kanon.

4.4.1 KULTURELLT KAPITAL

Kapital kan sammanfattas som individers resurser inom olika kategorier och kommer i flera olika former som exempelvis kulturellt-, symboliskt eller ekonomiskt kapital etcetera.

Kulturellt kapital kan beskrivas vara det som allmänt är erkänt som 'fint' eller eftersträvansvärt. En person kan på så sätt tillskansa sig kulturellt kapital genom att bete sig enligt samhällets dominerande ideer (Bourdieu, 1997, s.10). Anthony Giddens och Philip W. Sutton (2017: s.815) tolkar i boken *Sociology* Bourdieus teorier och beskriver hur Bourdieu

delar upp kulturellt kapital i tre delar som begreppet kan existera i, varav två av dessa kommer presenteras här. Den ena refererar till förkroppsligat stadie (embodied state) som innefattar att vi uttrycker kapitalet genom hur vi tänker, rör och och talar (Giddens & Sutton 2017: s.815). Den andra delen, objektifierat stadie (objectified state) refererar till de materiella ägodelar som kommunicerar det kulturella kapitalet som konst, kläder eller böcker (Giddens & Sutton 2017: s.815). Det är främst denna del av det kulturella kapitalet vi tar fasta på i analysen då även materiella ting som vinglas, finbestick eller liknande skulle kunna tolkas genom det objektifierade stadiet.

4.4.2 SMAK

Smak är det som ligger bakom val av exempelvis konst, sport, glas eller mat och uttrycks på så sätt genom dessa (Bourdieu, 1997: s.177). För att det ska finnas ting som identifieras som god smak krävs det även att motsatsen finns, dålig smak som den goda smaken kan hierarkiseras mot (Bourdieu, 1997: s.177). Smaken bestäms av rådande konventioner i samhället och förändras därför över tid.

4.4.3 TILLÄMPNING

Vi anser att begreppen var mycket tillämpbara i vår analys på så vis att de tolkar och synliggör de värderingar, kopplat till normer, som påverkar flera beteenden informanterna vittnar om. En farhåga med begreppen är att de till viss del illustreras som extremer i *Kultur och Kritik*, där individer kan framstå styrda av egoistiska värderingar, som vi vill förtydliga att informanterna inte bör tolkas som. Exempelvis uttrycker Bourdieu att kulturellt kapital kan utnyttjas av individer i en kamp om prestige, pengar eller makt (Bourdieu, 1997: s.11) vilket vi syftar att tolka på ett mildare sätt. I analysen förutsätter vi exempelvis att kulturellt kapital kommuniceras för att det stämmer överens med de sociala konventionerna om vad som anses vara god smak och ett önskvärt beteende, utan underliggande tankar om hur makt eller pengar kan vinnas genom beteendet.

5. Material och metod

5.1 Metod

Metoden utgörs huvudsakligen av semistrukturerade kvalitativa intervjuer som genomfördes hemma hos informanterna vid deras matbord eller i soffan. Detta för att komma nära in på informanternas vardagliga miljöer som de relaterar till i sina beskrivningar. Ett observerande moment skedde i samband med intervjusituationen då informanterna visade upp tallrikar, glas och bestick de har i sina respektive kök. I studiens inledande fas frågade vi oss hur vi på bästa sätt skulle kunna fånga de vardagliga mönster vi ville studera, och vilken metod som var passande i förhållande till våra forskningsfrågor (Kaijser, 2011: s.44). Vi kom fram till att kvalitativa metoder var bäst, och just semistrukturerade kvalitativa intervjuer, eftersom det lättast fångar enskilda individers perspektiv och deras kulturella och sociala sammanhang som endast går att fånga hos individen själv (Öhlander, 2011: s.31; Fägerborg, 2011: s.96).

När vi konstruerade frågeguiden inför intervjuperiodens start hade vi i åtanke att övergripande frågeställningar bör brytas ner för att kunna skapa en välfungerande intervju (Fägerborg, 2011: s.98). Inför den första intervjun genomfördes varsin testintervju för att se ungefär hur lång tid intervjuerna skulle ta att genomföra, se om ordningen passade och om någon fråga behövde läggas till eller tas bort. Den första test-intervjun resulterade i att flera frågor placerades i en annan ordning samt att vissa frågor tillkom enligt handledarens förslag och på eget bevåg. Den andra test-intervjun resulterade endast i mycket små förändringar och vi gav oss därefter ut i fält. Något som även noterades från de två testintervjuerna var vikten av följdfrågor, då forskaren frångår frågeguiden, för att få ett nyanserat material med god fördjupning (Fägerborg, 2011: s.99). Detta då följdfrågor är ett centralt instrument för att komma åt särskilt intressanta spår som på förväg inte gick att planera inom frågeguiden (Fägerborg, 2011: s.99-100). Det är av denna anledning just semistrukturerade kvalitativa intervjuer valdes som metod, eftersom den gör att forskaren utgår från ett redan fastlagt schema, frågeguiden, men med avsikt att kunna frånga denna för att utforska de spår och den kunskap som uppstår i stunden.

Intervjuerna byggdes upp enligt en avsmalnande struktur där det inledningsvis ställdes mer generella frågor för att sedan gå in på djupet i de respektive kategorier. Inledningsvis bad vi informanterna att berätta om sig själva och fritt reflektera kring hur en måltid kunde se ut.

Därefter följde frågor om var de vanligtvis äter någonstans, där de fick reflektera om hur de gör i olika konstellationer, hur det känns och så vidare. Efter det följde ett avsnitt där informanterna berättade om sitt porslin i samband med att de även visade porslinet för oss. Avslutningsvis frågade vi om mat där informanterna reflekterade kring, såväl hur de äter som mest, när de vardagslyxar och när de äter som mest enkelt.

Från några informanter samlade vi även in ett bildmaterial som utgjordes av informanternas egentagna bilder på maträtter. Insamlingen av bilderna avbröts efter sex intervjuer då vi kom fram till att bildmaterialet inte tillförde något till syftet. Bilderna har därför vidare exkluderas från studien.

Observationer kan vara en god metod för att fånga de skillnader som finns i hur en individ tror att hen agerar och hur denne faktiskt gör i praktiken (Pripp & Öhlander, 2011: s.114). De observerande momenten vi inkluderade vid intervjutillfället bestod främst av en observation av hur informanterna behandlade, visade och talade om olika köksattiraljer. Där kunde vi ta del av hur porslinet var placerat och därav få en förståelse för hur ofta de exempelvis, olika tallrikarna användes samt hur informanten rörde och värderade de olika besticken, tallrikarna och glasen. På så sätt kunde vi tillskansa oss kunskap inte bara från ett muntligt perspektiv utan också från att vi kunde se de miljöer informanterna åt sin middag vid samt hur de placerat och behandlat olika attiraljer. Ett försiktigt grepp om ett vinglas från översta hyllan kommunicerade högt värde och att de sällan används medan staplade glas på nedersta hyllan kommunicerade något annat, som frekvent användning och ett lägre emotionellt, estetiskt och/eller ekonomiskt värde.

Att observera individer medan de äter sin kvällsmat och tillreder den hade varit ett intressant material men valdes bort, inte bara av dess mycket tidskrävande natur utan också för att det sannolikt inte hade gett ett trovärdigare resultat än vad intervjuerna gav. Informanten hade varit medveten om att hen observerades och därav sannolikt anpassat sitt beteende. Vi bedömde därav att väl anpassade frågor och följdfrågor under intervjuerna skulle ge ett tillräckligt gott material. Att be informanter filma sig själva var ett alternativ men uteslöts då det skulle bidra till ett mer omfattande arbete att finna informanter som var villiga att filma sig själva. Vidare forskning uppmuntras istället utforska ämnet med observationer som primär metod. Intervjuerna gav även ett tillfredsställande och relativt omfattande material och vi

kände oss därför bekväma med att begränsa materialinsamlingen till endast intervjuer med tillhörande observerande inslag.

För att organisera materialet arbetade vi inledningsvis med transkribering för att kunna bearbeta och analysera intervjumaterialet. Att transkribera innebär förenklat att forskaren översätter alla delar av kommunikationen som ägt rum under intervjutillfället, det vill säga gester, röstläge, mimik med mera, till en rättvis och läsbar text (Fägerborg, 2011: s.107). Barbro Klein (1990) skriver i sitt kapitel "Transkribering är en analytisk akt" i den kulturhistoriska tidskriften *Rig* om transkribering som metod. Hon menar att användningen av metoden transkribering dock inte automatiskt betyder att forskaren får en tillfredsställande analytisk utdelning utan att det kräver att forskaren arbetar analytiskt under hela processen och utarbetar en metod som är lämplig till syftet (Klein, 1990: s.62). Exempelvis handlar inte en transkribering, åtminstone inte för vårt analytiska ändamål, om en total exakthet utifrån det som sades i intervjun. Syftet var att fånga hur informanterna värderade olika vardagliga praktiker, föremål och platser och i det fånga vad de funderar över, hur självklara vissa svar är och hur oklara andra är för dem bland annat. Analytisk transkribering som metod ska generera genomtänkta texter som har anpassats efter forskningens specifika syfte (Klein, 1990: s.62) och därför använde vi oss av den teknik vi ansåg vara mest anpassad för studiens ändamål. Tekniken består av att transkriberingen inte har anpassats för att vara särskilt lättläst där tveksamheter och avbrutna eller omformulerade meningar har tagits bort eftersom *hur* informanterna uttryckte sig spelade roll för analysen, men är dock inte ordagrann. Transkriberingens syfte måste inte vara att uppnå läsbarhet utan dess syfte kan istället vara att meningarna ska förstås när de läses som uttalade repliker istället (Klein, 1990: s.62). I resultat- och analysavsnittet används citat från transkriberingen och har i viss mån redigerats för läsbarhetens skull. Redigeringarna har mestadels varit små och främst har utfyllnadsord i talspråk, som exempelvis 'alltså' eller 'liksom' redigerats bort. Citat där hela meningar eller stora delar har tagits bort har markerats med klamrar '[...]', ofta i fall där vi författare fört talan emellan. Citaten har behandlats med försiktighet och transparens för att inte riskera att förvränga informanternas talan.

Vi arbetade med transkriberingar successivt medan vi fortfarande samlade in material via intervjuer. Det gjorde att vi kunde dra lärdomar av de redan genomförda intervjuerna inför de nästkommande. Exempelvis noterade vi hur vi tenderade att frångå våra huvudsakliga frågeställningar för mycket och kunde sedan praktisera en något mer återhållsamhet teknik i

de kommande intervjuerna. Att transkribera fungerar därav även som en utvärderingsmetod för oss som forskare och gjorde oss till bättre intervjuare (Klein, 1990: s.63). En av de följdfrågor som vi ställde i intervju nummer fyra adderade vi sedan till vår frågeguide, vilket var ett välfungerande komplement för att få syn på hur fördelningen av olika sorters maträtter såg ut för informanterna. Frågan löd "Beskriv en vanlig vecka - vilka maträtter äter du då?" och vi uppmanade i samband med frågan informanterna att tänka tillbaka på den senaste veckan. Någon övrig revidering av frågeguiden skedde inte efter intervju-periodens start.

Jens Rennstam och David Wästerfors (2015) skriver i sin bok *Från stoff till studie: om analysarbete i kvalitativ forskning* om vikten av att sortera materialet och att det inte endast handlar om att gruppera det. Det handlar även om att placera materialet i lämplig ordning inför skrivandet, exempelvis genom att börja stort och enkelt för att sedan smalna av och avancera analysen (Rennstam & Wästerfors, 2015: s.92-93), en metod som vi har efterföljt. Efter transkriberingen organiserade vi vårt material genom reducering och sortering. Varje transkribering gick igenom där särskilt viktiga aspekter lyftes ut till ett separat dokument som agerade sammanfattning av intervjuerna. Efter detta etablerades sex analytiska utgångspunkter som utdrag ur de reducerade transkriberingarna placerades in i. Det gjorde att vi hade ett överskådligt material utifrån olika analytiska ingångar separerade och sorterade. Vi fick då insyn i hur omfattande de olika punkterna var och huruvida någon av dem behövde separeras eller reduceras ytterligare. Inledningsvis valdes det ut fler analytiska utgångspunkter än de som sedan kom att utgöra analysen, och punkterna arbetades även om, vilket var en del i reducerings-processen då forskare måste välja bland kategorier såväl som göra urval inom kategorierna (Rennstam & Wästerfors, 2015: s103). Denna del i processen handlar om att ge forskare en hanterlig mängd data att arbeta med och fördjupa sig i utan att helheten negligeras (Rennstam & Wästerfors, 2015: s.135).

5.2 Material

Materialet för denna uppsats består av ett underlag från åtta intervjuer som varade mellan 50 till 90 minuter. För att dokumentera och spara underlaget spelade vi in intervjuerna på våra privata mobiltelefoner. Materialet från intervjuerna har bearbetats genom transkribering, och vidare ett urval av delar för närmare analys där huvudsakliga analyspunkter kunde väljas ut och lyftas fram.

Informanterna som bidragit till materialet för undersökningen är två män och sex kvinnor. Vår avsikt var inte att undersöka människors matvanor och rutiner kring ätande utifrån kön. Därav anser vi inte att materialet påverkas i någon omfattande grad av den ojämna könsfördelningen. Informanternas åldersspann, från 22 till 32 år, var inte en avsiktlig avgränsning utan berodde på att det var mer lättillgängligt för oss att finna informanter i våra egna åldersgrupp från de befintliga kontakterna vi hade i Göteborg.

Utifrån generella drag var informantgruppen en relativt homogen grupp, där alla är bosatta i Göteborgs kommun och har liknande socioekonomiska förhållanden utifrån utbildning, där samtliga har studerat eller studerar på universitet eller folkuniversitet. Ur andra aspekter som inkomst och yrke var det något mer varierade, då några är färdigutbildade och andra arbetar. Informanterna har något olika klassbakgrund och nuvarande ekonomiska förutsättningar där vissa informanter exempelvis lever i hushåll med generösa dubbla inkomster och andra är ensamstående heltidsstudenter. Alla kan dock räknas tillhöra den breda medelklassen. Det saknas flera aspekter av mångfald bland informanterna, vilket gör att undersökningen inte representerar en total helhet.

6. Etik & reflexivitet

6.1 Etiska hänsynstaganden

Myndigheten vetenskapsrådet bidrar med riktlinjer och regler för hur etiska frågor och dilemman ska behandlas inom vetenskaplig forskning. Etiska hänsynstaganden har genomsyrat vårt arbete då det är viktigt att förhålla sig till dessa för att forskningen ska hålla god kvalite och trovärdighet (Vetenskapsrådet, 2017: s.2). För att kunna forska och bidra med ny kunskap krävs det en balans mellan olika legitima intressen, som får vägas mellan varandra för att komma fram till ett resultat där såväl deltagare, som forskningen i sig, hedras och inte kommer till skada (Vetenskapsrådet, 2017: s.7). Oscar Pripp (2011: s.80-81) beskriver i sitt kapitel "Reflektion och etik" i antologin *Etnologiskt fältarbete* av Lars Kaijser och Magnus Öhlander begreppen *forskareetik* och *forskningsetik* väl. Begreppen visar på slitningarna i forskarrollen mellan de olika forskningsetiska övervägandena som behöver genomföras. Forskaretiken syftar till de skyldigheter som finns gentemot forskningen och samhället (Vetenskapsrådet, 2017: s.12). Det betyder att forskaren ska förhålla sig transparent till sitt material och allsidigt granska det (Pripp, 2011: s.80). Forskaren bör även,

med mera, redovisa resultatet på ett tydligt och ärligt sätt där även alternativa tolkningar bör prövas i analysen. Forskningsetik framförhåller istället vikten av ett etiskt förhållningssätt, och de skyldigheter som finns, gentemot informanterna vilket förtydligas inom individskyddskravet bland annat (Pripp, 2011: s.80).

Forskningsetik tar fasta på de skyldigheter som finns gentemot deltagarna i relation till de kunskaper forskningen kan bidra med. Exempelvis innefattar individskyddskravet att deltagarna måste skyddas från skada och kränkningar, men om kunskapsbidraget är stort är det inte rimligt att låta risken om en obetydlig skada för individen stoppa den nytta forskningsbidraget kan bidra till i samhället (Vetenskapsrådet, 2017: s.13).

Individskyddskravet kan beskrivas innehålla fyra underliggande kategorier, *informations-*, *nyttjande-*, *konfidentialitets-* och *samtyckeskravet*.

Vi uppfyller informationskravet och samtyckeskravet genom den information vi gav till informanterna inför intervjutillfällena och under intervjuerna. De fick möjlighet att ställa frågor och godkänna hur anonymiteten skulle hanteras, att de hade rätt att dra tillbaka sin medverkan och de fick godkänna att intervjun spelades in vid intervjutillfället. Vi berättade även för deltagarna om syftet med intervjuerna men bedömde att vi inte hade något särskilt element i studien som behövde informeras om, som skulle kunna påverka informanternas vilja att delta (Vetenskapsrådet, 2002: s.7). Ingen av informanterna har velat återkalla sin medverkan och särskild hänsyn med otillbörliga påtryckningar eller liknande i enlighet med samtyckeskravet har därför inte behövts ta i beaktning (Vetenskapsrådet, 2002: s. 10). Det är inte tillåtet att använda personuppgifter till något utöver forskning, såsom i kommersiellt bruk som omfattas inom nyttjandekravet (Vetenskapsrådet, 2002: s.14), vilket vi inte avsett att göra och därmed respekterat. Personuppgifterna har behandlats i enlighet med konfidentialitetskravet (Vetenskapsrådet, 2002: s. 12), där vi förvarat personuppgifter i ett separat dokument där endast förnamn förekommit. Studien innehåller ingen information som bedöms som särskilt känsligt ur etisk synpunkt men vi har likaså vidtagit åtgärder för att undvika att anonymiteten rubbas även vid otillbörlig insyn i våra dokument. Personuppgifter framgår i det inspelade materialet men förvaras i privat ägo av oss författare.

Vår metod, semistrukturerade kvalitativa intervjuer, valdes för att det har goda förutsättningar för att på bästa möjliga sätt svara på de forskningsfrågor vi undersöker. Eva Fägerborg (2011: s.90) skriver i boken *Etnologiskt fältarbete* om intervjuer. Hon framförhåller att intervjuer ger

ett förhållandevis gott skydd för informanten jämfört med andra samtalssituationer (Fägerborg, 2011, s.90), vilket var ytterligare en anledning till vårt metodval. Detta eftersom intervjupersonen är medveten om den ‘tredje närvarande’, det vill säga läsarna som kan ta del av det informanten talat om, i sin helhet eller i utdrag, vid publication av uppsatsen. Informanten kan på så sätt styra intervjusituationen genom att formulera sig på särskilda och medvetna sätt eller genom att undvika vissa teman exempelvis (Fägerborg, 2011: s.90). Ur ett etiskt perspektiv ger det informanten mer kontroll och därav ett större inflytande och skydd. Detta är dock viktigt att vara medveten om att informanten i intervjusituationer har möjlighet att styra vad som sägs och ibland överdriva eller nedtona vissa svar, vid tolkandet av materialet (Fägerborg, 2011: s.90). Viktigt att notera är även att intervjuer påverkas av det som sagts tidigare och vad som förväntas bli sagt (Rennstam & Wästerfors 2015: s.42). Därför bör forskare vidhålla särskild försiktighet vid användning av citat eller referat då dessa inte avspeglar en direkt sanning utanför intervjuens kontext (Rennstam & Wästerfors 2015: s.42).

6.2 Reflexivitet

Marie Steinrud (2017) skriver om reflexivitet i sitt kapitel “Kulturhistoria” i antologin *Tillämpad kulturteori* av Jenny Gunnarsson Payne och Magnus Öhlander. Det är viktigt att vara medveten om hur forskare alltid på något vis påverkar sitt material genom sin förkunskap, föreställningar och känslor (Steinrud, 2017: s. 27-28). I exempelvis intervjusituationen påverkas informanternas svar av de frågor och följdfrågor som ställs i viss utsträckning. Det är därför viktigt att som forskare ta i beaktning hur kontextuell och subjektiv forskningen är och att den därav bör tolkas efter sina egna villkor (Steinrud, 2017: s.27-28). Det är inte möjligt att undvika denna påverkan, och forskningsmetoder inom hermeneutiken är viktiga för att kunna undersöka mindre objektiva fenomen som grundas i förståelse snarare än intellektuellt inbegripande (Thurén, 2019: s.110). Det är därför nödvändigt att vara reflexiv inför att vi som forskare är delaktiga i skapandet av den verklighet som studeras men samtidigt acceptera denna påverkan, då det är ett centralt metodologiskt kännetecken för all kulturvetenskaplig forskning (Steinrud, 2017: s.27-28).

Intervjuerna genomförde vi tillsammans hemma hos informanten där vi bjöd på fika och informanterna bjöd som oftast på kaffe på eget initiativ. Att intervjua i par var ett aktivt val, då vi anser att fördelarna överväger nackdelarna. En generell fördel med att intervjua parvis

var att risken för att missa frågor eller relevanta följdfrågor minskade. Vi båda var även inlästa på det empiriska materialet då vi båda två tolkade situationerna utifrån samma förutsättningar väl hos informanten. Nackdelarna baseras mestadels i faktumet att maktbalansen kunde bli snedfördelad då vi var två personer i forskarroll som båda ställde frågor till en ensam informant. Då vi vid tidigare forskningssammanhang använt oss av samma intervju-koncept bedömde vi risken att informanterna skulle uppfatta oss som hotfulla eller att det skulle bidra till ökad nervositet som låg, eftersom så inte var fallet när vi tidigare provat metoden. På grund av vår relativt unga ålder, vår könstillhörighet som kvinnor och vår relativt låga akademiska nivå, samt frågornas allmänmänskliga och okänsliga natur, bedömde vi att intervjuerna på god grund kunde utföras tillsammans tack vare de förmildrande kriterier som beskrev oss som forskare. En nackdel med att intervjua tillsammans var även att det är mer tidskrävande eftersom vi båda behövde delta och resa till avsedd plats för intervjun etcetera.

Genom att vara hemma hos informanter och genom att vi tog med fika bidrog det till att situationen blev mer avspänd och vardaglig vilket sannolikt var till fördel för hur vi tolkades i vår forskarroll. Det var en naturlig koppling till ämnet då det försatte oss direkt vid den plats som intervjupersonen äter sin kvällsmat vid samt med visst porslin redan utvalt och framdukat. Samtliga intervjupersoner, med undantag för en, kände även någon av oss sedan tidigare. Det blev en fördel då informanterna sannolikt kunde känna sig trygga i att vara bekanta med en av oss samtidigt som det påverkade materialet mindre, då den som var okänd inför intervjupersonen deltog och ställde frågor. Det gjorde att interna och underförstådda svar kunde undvikas samtidigt som trygghetskänslan troligen ökade hos informanterna. Viktigt att notera är att samspelet och social situation påverkar materialet och materialet hade sannolikt inte sett likadant ut om förutsättningarna hade varit annorlunda (Steinrud, 2017: s.27-28).

7. Resultatredovisning & analys

I syfte att illustrera de skillnader och likheter som finns bland informanternas bostadsituation och hur de åter presenteras nedan ett kort presentation av varje informant. Samtliga informanter bor i förhållandevis små lägenheter runt om i Göteborg och åter i vissa avseenden lika varandra, och i andra mycket olika.

Amanda bor ensam men äter ofta middag tillsammans med vänner. De äter då som oftast någon pastarätt medan hon, när hon är ensam hemma, ofta äter macka eller fil och müsli. Andra rätter Amanda lagar när hon är ensam kan exempelvis vara fiskpinnar och potatismos. I köket finns en kökssoffa som hon ibland sitter vid och äter, som oftast när hon har bråttom, och i vardagsrummet står ett matbord i ett hörn mittemot soffan.

Benjamin älskar att laga mat, vardag som helg, och spenderar ofta timmar i köket där han främst lagar pastarätter eller japansk mat. Ibland blir det dock snabbare rätter i form av exempelvis en tallrik gröt eller makaroner med kalkonköttbullar. Benjamin, som bor tillsammans med sin matintresserade sambo, har matbordet i ett hörn och en soffgrupp i ett annat, i samma rum. I det separata köket finns inga möjligheter att sitta ner men det händer ändå att de står vid spisen och äter ibland.

Cecilia bor i en lägenhet med soffa, säng och matbord i samma rum där kokvrån ligger i ett litet rum bredvid. Hon äter som oftast i soffan men kan ibland stå i köket och äta, trots att inte heller hon har någon möjlighet att sitta ner i köket. Cecilia äter förhållandevis ofta pulvermos med fiskpinnar och gillar att göra matiga smörgåsar enligt dansk stil med varierande pålägg såsom potatis, remouladsås, rostad lök, och/eller fiskpinnar bland annat.

Denise bor tillsammans med sin sambo i en lägenhet där säng, soffa och skrivbord trängs i samma rum. I det separata köket finns ett upphöjt matbord med tillhörande barstolar, som Denise poängterar att de inte valt själva. Hon gillar att laga mycket mat på helgen som hon sedan har till matlådor under veckan, och äter därför enkla kvällsrätter som nudlar med lite grönsaker i eller stekt ägg på macka exempelvis.

Erika gillar också att laga mat och det är alltid varm mat i form av fisk eller vegetariskt, ofta med asiatiska inslag. Erika och Emils, Erikas sambos, hem har ett rum med en soffa i ett hörn, köket i ett annat och ett matbord där emellan. Hon har en bestämd plats som är närmast köket för att hon föredrar att ha köket och maten som står på spisen när till hands.

Fanny äter ofta matlådemat på de kvällar när hon är ensam hemma men mer varierat när hennes särbo är på besök. I matlådorna är det oftast varierade rätter som inte sällan påminner om den hon åt under sin uppväxt. Fanny poängterar att hon ofta har två olika sorters matlådor

som hon varierar mellan varandra för att slippa äta endast en och samma rätt tre till fyra gånger i rad. Hos Fanny finns ett matbord i köket, som mest används när vänner eller särbon Felix är hemma, och ett separat vardagsrum med soffa och skrivbord.

Gabriella äter som oftast lagad mat. Hon brukar varva så att hon varannan dag lagar mat från grunden och varannan dag väljer ett vegetariskt protein som är färdiggjort, som en vegetarisk schnitzel eller hamburgare exempelvis. Gabriella bor i en liten lägenhet där hela boytan utgörs av ett rum med soffa, kök, matbord och en loftsäng som skapar utrymme för en tv under sängen.

Hampus bor som mest hemma hos sin flickvän som har både soffa och matbord. Han refererar som mest till flickvännens hem då han mestadels lever sin vardag där. I sin egen lägenhet har han ingen soffa men ett matbord i köket. Han äter alltid lagad mat som exempelvis korvstroganoff eller någon pastarätt.

Vidare presenteras tre avsnitt vid namn *matplats*, *dukning* och *mat*. Avsnitten behandlar hur middagspraktiker kommuniceras som meningsfulla och i vilka sammanhang de skapas, hur olika måltidssituationer kan tolkas som ritualer och vilken roll materialiteten spelar för ritualerna samt hur middagspraktiker utförs, känns och värderas i relation till olika sociala konstellationer och sociala normer.

7.1 Matplats

7.1.1 "DET ÄR ALLTID VID MATBORDET, DET ÄR TREVLIGARE"

När intervjupersonerna tillfrågades om de brukar sitta i soffan lika ofta när de har vänner på besök, blev de allra flesta fulla i skratt eller fundersamma över det till synes självklara i frågan. Nästan alla svarade att 'då sitter vi alltid vid matbordet' med visst undantag för om det är endast en mycket nära vän som är på besök. Slående var i varje fall att informanterna hade en stark förväntan om att middag bör ätas vid middagsbordet. En av informanterna beskriver exempelvis det på detta sätt, vid frågan om var hon äter någonstans när hon har gäster. Notera att hon ensam eller tillsammans med sin partner i regel äter i soffan. "Nej men vi äter aldrig mat [i soffan] med andra. [...] Det känns ohyfsat. En sida man kanske inte visar." - Fanny. En annan informant, Hampus menar också att det är trevligare att äta vid matbordet "det är alltid vid matbordet, det är trevligare." - Hampus. Om informanterna när de

är ensamma många gånger föredrar att äta sittandes i soffan, hur kommer det sig då att de inte vill äta tillsammans med sina gäster på samma plats?

Deras beteende kan förstås genom Erving Goffmans (2014) teorier om fasad. Som tidigare beskrivet är fasader expressiva uttryck som används under en individs framträdande i syfte att definiera situationen för de som observerar (Goffman, 2014: s.28). Vi menar att detta beteende påverkas av sociala konventioner eftersom fasader kan sammankopplas med regioner och de förväntade beteendet inom regionerna. När gäster kommer över tenderar informanterna att vilja äta på den plats med starkast normativ anknytning, vilket enligt dem är vid matbordet. Det verkar vara på grund av de konventioner som informanterna vittnar om i relation till hur en måltid bör konsumeras. Det framträdande som värden vill göra inför sina gäster gör därför att hen, mer eller mindre oreflekterat förflyttar middagsplatsen från soffan, till matbordet där agerandet har en mer anpassad inramning, som stämmer överens med de konventioner hen vill följa. Soffan är som oftast tillträddbar, då mingel eller umgänge före, eller efter måltiden ofta äger rum där. Men beroende på aktivitet skiljer det sig vilken inramning som passar till de olika framträdandena, vilket skulle kunna förklaras av begreppen främre- och bakre regioner (Goffman, 2014), som förklarar tillgänglighet och hur den skiljer sig. Vardagsrummet skulle kunna tolkas som en främre region inledningsvis men under måltiden blir en bakre region. Goffman beskriver det som att framträdanden äger rum i de främre regionerna och att dessa ageranden är upprätthållande av normer (Goffman, 2014: s.97-98).

För att illustrera hur de olika platserna förändras beroende på konstellation, redovisas hur informanter motiverar anledningen till när de väljer att sätta sig i soffan respektive vid matbordet. Flera informanter motiverar anledningen till att de sitter i soffan genom att beskriva det som en 'mysig plats' som är ombonad och avslappnad. Informanterna verkar ha gemensamt att de även i högre utsträckning vill sitta i soffan, eller framför datorn, när de är ensamma hemma i jämförelse med när andra är med dem. Det motiveras genom att de förklarar att de här platserna känns mer sociala och simulerade. De hade ett större behov av att ha på tv:n, tala i telefon, lyssna på podcast eller musik, bland annat, medan de var ensamma och valde sannolikt soffan för att lättare kunna se på TV. "För man har liksom ingen att prata med eller sällskap. [...] Jag kollar på någon serie eller något liknande och det är en slags social grej med sig själv, att man har någonting som sker framför en." - Cecilia. När informanterna tillfrågades om de också sysslar med de här aktiviteterna när de har gäster

svarade flera i likhet med Hampus som förklarade att “när man har folk över då är det absolut inte titta på tv” - Hampus. Andra funderade länge och kom fram till att de kunde se på film tillsammans med nära vänner förutsatt att middagen var spontan och i ledig stil, men ingen vittnade om en middagsbjudning som sker framför tv:n.

Det känns inte så socialt: om jag har kompisar över som jag bara vill hänga med och inte interagera med riktigt utan bara sitta och glo på en film med, då sitter vi ju i soffan och äter samtidigt. Men om det ska blir mer av ett event då blir det att vi sitter vid bordet. - Amanda

Majoriteten av informanterna värderar var de tycker att det är mest passande att sitta och äta middag vid, i olika situationer och de tycks tycka att gäster generellt inte hör hemma i soffan, till middagen. Skillnaden som finns mellan hur passande de olika platserna är, vid matbordet eller i soffan, tycks bestämmas i samband med hur nära relation det är mellan informanten och de andra personerna. Exempelvis äter flera informanter tillsammans med sin partner eller bästa vän i soffan, medan en mindre nära vän bjuds på middag vid matbordet. Begreppen *bakre-* och *främre region* kan hjälpa till att förklara detta fenomen. Individer använder sig av masker i alla sociala sammanhang, och spelar därav alltid en roll (Goffman, 2014: s.26) som påverkas av den relation hen har med sin omgivning, inramning, samt hens personlig relation till de andra individerna. I denna kontext av främre- och bakre regioner inom hemmet kan de främre regionerna förklaras som de polerade ytorna som består av en tillrättalagd inramning där en särskild rutin görs i syfte att förkroppsliga vissa normer (Goffman, 2014: s.97-98). Hur personer agerar inför sina gäster under en middag baseras i den inramning som väljs, vardagsrum eller vid matbordet, där passande ageranden spelas ut anpassat till den plats som valts (Goffman, 2014: s.29).

Den fasad som dominerar i sammanhang i den främre regionen kan vi beskriva som den *tjocka fasaden*, för att illustrera att det är den fasad som är mest tillrättalagda utifrån sociala konventioner och normer om förväntat beteende (jfr. Goffman, 2014: s.97-98). Den tjocka fasaden innefattar en inramning och en personlig fasad som stämmer överens med de normbärande agerandena som associeras med den främre regionen där en till stor del polerad yta ska presenteras. Denna tillrättalagda fasad verkar lämpa sig inför okända eller för vänner under planerade middagar. I kontrast till den tjocka fasaden illustrerar vi den *tunna fasaden* med hur agerandet med familj eller de närmsta vännerna i mer spontana sammanhang kan se ut, genom att de får tillträde till den bakre regionen och ett skådespel som är i mindre grad

tillrättalagt (Goffman, 2014: s.114). De får i likhet med de som tillträder den främre regionen en anpassad fasad som passar den relation de har till värden men en sådan som baseras mindre i normförstärkande ageranden, exempelvis genom att maten konsumeras i soffan, porslin och bestick dukas upp mindre ordentligt och maten får lov att vara av en enklare sort. Materialet vittnar om dessa skillnader som baseras i hur nära relationer de olika personerna har med varandra. Hela rollframställandet, inramningen, den personliga fasaden och vilken region som tillträds, tycks baseras i *vem* middagen konsumeras tillsammans med och i vilken kontext och syfte den tänkta måltiden ska ha.

Ett illustrativt exempel som också beskriver mönstret om att det är närheten i relation med de andra personerna som dominerar hur normativt beteende situationen kräver är Denise beskrivningar av bestick och när de används. Denise får frågan om det skiljer sig mellan vilka bestick hon dukar fram och använder beroende på om hon äter ensam eller med sin sambo Daniel. I sammanhanget tillfrågas hon om en rätt som det inte behövs någon kniv till, varken för att skopa upp eller skära maten.

Men om jag hade varit helt själv hade jag nog bara tagit fram gaffeln. Men det räcker med att bara Daniel är här även fast jag inte känner att jag behöver... Jag låter kniven ligga men jag tar fram allt. Jag vill att den personen också ska ha en valmöjlighet så då tar jag fram allting till båda och ingen utav oss använder kniven. Men den finns där. -Denise

När Denise blir tillfrågad om hon betar sig annorlunda i relation till besticken när hon har en gäst är över svara hon följande. "Nej då är det nog kniv och gaffel för att det ser ordentligt ut. [...] Det ska göras så." - Denise. Hon betar sig det vill säga successivt mer normativt beroende på sitt sällskap, där en tunn fasad finns inför sin sambo, när kniven ändå får dukas fram, till att hon använder den inför gäster för att upprätthålla de inlärdade normativa mönstren som bör upprätthållas inom den främre regionen (Goffman, 2014: s.97-98). Gemensamt för informanterna är deras förvåning över svaren de gav när vi frågade om dessa eller liknande skillnader, vilket understryker att det här är någonting som sker omedvetet och går i linje med Goffmans begrepp fasad som består av mer eller mindre medvetna expressiva uttryck som också skiljer sig beroende på inom vilken region agerandet utförs i (Goffman, 2014).

7.1.2 “I ÅR SKA VI SITTA EN GÅNG I MÅNADEN VID MATBORDET”

Någonting som alla informanter har gemensamt är att de satt vid matbordet och åt i högre utsträckning när de växte upp, i jämfört med hur de gör i sina egna nuvarande hem. Ingen av informanterna värderar detta på ett negativt sätt utan snarare tvärtom där måltider vid matbordet målas upp som idealet. Flera av de informanter som bor tillsammans med någon uttrycker även att de vill äta oftare vid matbordet än vad de gör i nuläget. Exempelvis beskriver Benjamin hur är han och sin sambos nyårslöfte 2023. “Vi sitter ibland vid bordet och nu har vi som nyårslöfte i år att vi ska sitta en gång i månaden vid bordet.” - Benjamin. Många tycker att konversationerna sinsemellan blir mer i fokus vid matbordet eftersom informanterna upplever att de tenderar att *endast* ägna sig åt att konversera i högre utsträckning vid matbordet jämfört med i soffan. Informanterna menar att tv:n eller datorn ofta distraherar dem från att konversera.

En del av informanterna kan idealisera att sitta i soffan när de är ensamma hemma eller tillsammans med sin sambo genom att sammankoppla platsen med avslappning eller att ta det lugnt. Exempelvis redogjorde Gabriella för hur hon endast spenderar kvällsmåltiden i soffan, eller under de måltider hon känner att hon har gott om tid, för att det är en plats som associeras med lugn och en känsla av att kunna sitta kvar. Hon motiverar varför hon generellt inte sitter där under de andra måltiderna på vardagen med att hon är rädd för att hon ska ‘fastna’ där. Hampus brukar oftast sitta vid matbordet och äta men beskriver att han ibland känner sig trött och väljer att sitta sig i soffan. Där beskriver Hampus att han har det lättare att sitta kvar lite längre eftersom han inte påminns om de nästkommande hushållssysslorna som följer kvällsmaten, i form av att ta hand om disken och göra matlådor etcetera.

Man äter och så kan man luta sig tillbaka och pausa från att tänka på disk och allt sånt och så kan man sitta och luta sig tillbaka till skillnad från när man sitter vid matbordet. Det blir väldigt mycket: nu är man klar och nu ska man gå och plocka undan. - Hampus

Hampus beskriver hur han kan distansera sig från de sysslor han senare behöver göra genom att förflytta sig ut från köket. Soffan blir på så sätt ytterligare förstärkt som en avslappnad plats eftersom den inte finns i direkt anslutning till en plats där sysslor behöver uträttas. Denise understryker hur olika platser i hemmet associeras med olika ting och hur hon konsekvent, i en tidigare lägenhet, endast ätit middag vid matbordet.

[...] jag hade en så pass liten lägenhet så då var jag tvungen att sätt så här 'här äter jag', 'här sover jag', så att inte sängen blev soffan *och* matbord. Då försökte jag dela upp det så att kroppen och sinnet skulle vara van vid egna rutiner. - Denise.

Hennes sätt att endast konsumera middagen vid matbordet kan förstås som en ritual. Denise gör en tydlig fysisk avgränsning i rummet för att associera olika delar av rummet med olika aktiviteter, vilket kan känneteckna en ritual (Klein, 1995; Ronström, 2017: s.238). Ritualer identifieras även av upprepningar som skapar ordning, vilket Denise strikt efterföljda mönster och val av middagsplats även måste tolkas som (Klein, 1995; Ronström, 2017: s.238-239).

Någonting som ytterligare förstärker avgränsningen är hur Denise värderar att duka fram grytor och kastruller. Hon berättar att hon tycker om att duka fram med kastruller på bordet i köket för att det påminner om hennes föräldrahem men anser att det är 'sunkigt', för att använda hennes uttryck, att göra detsamma i soffan. "Det känns lite mer som hemma [...] så de gångerna vi faktiskt sitter i köket så brukar jag duka upp allting där. Men i soffan tycker jag att det känns lite sunkigt att duka upp." - Denise. På frågan om varför det känns sunkigt just i soffan svarar hon:

Det krockar med vad jag tidigare har gjort för rutiner. Att soffan har varit för speciella tillfällen eller att chilla. [...] Att ställa fram kastruller känns mer vardagligt och därför kopplade jag det med att man ska göra det i köket och inte [i soffan]. - Denise.

Hon berättar sedan om att duka fram i vardagsrummet är som att ha datastolen i köket, det passar helt enkelt inte in i den tänkta miljön. Denise visar även med detta exempel på en tydlig rituel avgränsning i rummet (Klein, 1995; Ronström, 2017: s.238) och beskriver dessutom, med hjälp av hygientermer, att maten uppdukad på soffbordet skulle vara såväl malplacerad som upplevas som mindre hygienisk. Hennes upplevelse av maten i dess felplacerade miljö kan kopplas till Mary Douglas (1966) teorier om *renhet* och *smuts* som vi i denna uppsats ersatt med begreppen *lämplig* och *olämplig* för att förklara samhälleliga normer. Denise tolkar kvällsmåltiden som en ritual som endast får konsumeras inom vissa ramar (Ronström, 2017: s.238). Trots att vissa ramar ändrat sig, som att hon numera även kan äta middag i soffan, finns några gränser kvar i form av objekt som har en stark anknytning till en viss plats och kontext, sannolikt för att skapa struktur och ordning (Ronström, 2017: s.239). Föremålen i sig tolkas som rena och lämpliga inom visa inramningar, i köket eller på

matbordet, men tolkas å andra sidan som olämpliga och ohygieniska i andra miljöer som i soffan. Det vill säga värderas föremålen olika beroende på i vilken kontext och inom vilken inramning de används i. Kastrullerna kan därför tolkas som rituella föremål som endast är lämpliga inom vissa kontexter som utanför ritualens ramar förlorar sitt värde.

7.2 Dukning

7.2.1 "JAG SLÄNGER BARA UPP BESTICKEN NÅGONSTANS"

Fanny berättar att hon tycker om att duka fint, gärna med serveringsfat men som tyvärr inte alltid sker i vardagssammanhang när hon är ensam hemma eller med sårbon Felix. Hon beskriver hur hon 'slänger' fram besticken och tallrikarna när hon är ensam. "Jag slänger bara upp besticken någonstans och tallriken och kastar upp det lite, medans man kanske placerar ut det lite trevligt om man dukar upp för att man är två eller fler." - Fanny. När hon har gäster till middag dukar hon även upp lite trevligare med exempelvis servetter. "Man gör det finare, man tar fram lite finare servetter." - Fanny. Förutom att hon dukar på ett trevligare sätt när hon dukar till fler än bara sig själv, påverkas dukningen av om huruvida hon äter vid soffan eller vid köksbordet. I tidigare avsnitt berättar Fanny att hon och hennes sårbo vanligtvis sitter i soffan och äter middag när det är de två men inte med andra. Fanny reflekterar själv över varför kraven för dukning förändras utifrån social konstellation.

Men jag antar att man inte bryr sig. Det är väl lite strunt samma, man lägger ju mer värdering när någon mer är inräknat med. Det gör jag ju i de flesta aktiviteter när någon är med så är det lite mer... att man kanske ska lägga lite mer krut så kanske det i sammanhanget inte är lika viktigt när man bara är själv. - Fanny.

Att Fanny vill duka finare när hon har sällskap kan förklaras genom Pierre Bourdieus (1997) begrepp *kulturellt kapital*. Genom att följa sociala normer som dikterar hur man bör duka vid ett middagstillfälle, det vill säga på ett 'ordentligt' sätt där besticken ligger rakt och servetter är framme, kan Fanny erhålla sig kulturellt kapital. Anthony Giddens och Philip W. Sutton (2017: s.815), som förklarar de olika delarna av Bourdieus kulturella kapital, menar hur materiella ägodelar kan kommunicera kapitalet. Exempelvis agerar servetten en materiell ägodel som kommunicerar kulturellt värde, vilket ger Fanny förhöjt kulturellt kapital. Fannys beteende går även i linje med den främre regionen och en tjock fasad (Goffman, 2014). Hon agerar därför enligt de normer som finns om hur en middag bör dukas upp för att presentera

en passande inramning, och öka sitt kulturella kapital. Fasaden skiftar i förhållande till regionen, om det är den främre eller bakre, och fasaden tycks bli tjockare än när Fanny endast är med sin särbo eller ensam. När Fanny och Felix äter middag vid middagsbordet är fasaden tunnare. Deras beteende går i linje med den bakre regionen, som kan räknas utgöra hela hemmet när inga gäster är närvarande. Det är då mindre viktigt att följa sociala konventioner eftersom den bakre regionen förknippas med mer avslappnat beteendespråk (Goffman, 2014: s.114). När Fanny är ensam hemma förstärks ytterligare den avslappnade stämningen och hon 'slänger upp besticken någonstans' och 'kastar upp tallriken'.

Gabriella beskriver hur hon dukar fram olika beroende på sällskap och beroende på mat. Tacos är ett illustrerande exempel för hur hon betar sig olika baserat på om hon är ensam, tillsammans med sin partner eller med gäster. När hon är ensam gör hon i ordning en eller flera tacos i köket och går sedan och sätter sig i soffan. Med partnern Gustav dukar de istället upp på köksbordet med porslin och ställer fram skålar med olika tillbehör i, eller ställer ibland fram skärbrädan direkt på bordet för att spara disk. När gäster är över dukas det dock alltid upp i skålar. Vid frågan om varför hon betar sig olika baserat på sällskap svarar hon "För det känns trevligt och lite fräschare än att ställa fram en skärbräda skulle jag säga." - Gabriella. Hon motiverar det ytterligare med att det är fint med mönstrade skålar och att det är praktiskt att allt inte flyter samman när hon har gäster eftersom alla gäster inte vill ha alla tillbehör exempelvis. Det blir tydligt i Gabriellas beskrivning om varför skålarna måste fram, istället för skärbrädan, att det rör sig om en upplevd känsla av hygien (Douglas, 1966). Skärbrädor är ett föremål som associeras med tillredningsprocessen och som inte bör vara rekvisita på middagsbordet i den främre regionen (Goffman, 2014). Sannolikt associeras den inte heller med kvällsmåltiden utan istället med frukost där bröd eller grönsaker kan placeras på skärbrädan och då passa inramningen. Handlingen att placera skärbrädan med tillbehör i olika högar på kan därför tolkas i samband med Douglas teorier om gränsöverskridningar (Douglas, 1966: 37). Skärbrädan på bordet till frukosten, som är en normativ inramning, rör sig till en icke-normativ inramning med tacos till kvällsmaten och kan därför uppfattas som olämplig. Det är inte skärbrädan som fysiskt är ohygienisk, eftersom tillbehören tidigare alla tillretts på den, utan det är skärbrädan i fel inramning som gör att den uppfattas som ohygienisk på grund av de sociala konventioner som definierat dess användningsområde och de gränser den får röra sig inom.

7.2.2 “DET KÄNNES SÅ SJASKIGT ATT ÄTA UR MATLÅDA”

Informanterna fick frågan om hur det känns att äta på tallrik jämfört med att äta ur en matlåda. De flesta informanterna uppgav då att känslan skiljer sig mellan matlåda och tallrik. De flesta informanter berättade att de för det mesta äter mat direkt ur en matlåda till lunch, men att det också ibland förekommer till kvällsmaten. En del av informanterna poängterade dock att det endast händer mycket sällan och att de inte brukar äta ur matlåda tillsammans med andra personer i hemmet. Majoriteten av informanterna poängterade att det inte känns lika trevligt att äta direkt ur en matlåda som att äta på tallrik och att de hellre värmer maten på en tallrik, trots den extra disken.

Jag skulle säga att kaka ur matlåda känns mer bråttom på något sätt, som att man inte har tid att sätta sig ner och äta en ordentlig måltid när man äter ur matlåda. Det känns som att man är på väg någonstans. - Cecilia.

Jag har ju väldigt starka känslor till mina tallrikar, eftersom jag samlar på dem. [...] Att äta ur matlåda tycker jag känns väldigt tråkigt, då är det nog mer bara bränslepåfyllning. - Amanda.

Det känns så sjaskigt att äta ur matlåda hemma för man gör ju det nog när man är iväg. Det är bara ett tråkigt sätt att äta. - Fanny.

Dels tycker jag det är lite otympligt, speciellt matlådan. Man får inte samma sätt att skära tycker jag så det kan jag tycka är lite störande. - Denise.

Andra informanter motiverade också varför de ibland äter kvällsmat direkt ur matlådan, exempelvis för att spara på disk.

[...] Det blir direkt ur matlådan om jag har mycket disk för jag har ingen diskmaskin - Gabriella.

Skillnaderna som informanterna beskriver om att äta ur olika typer av behållare och porslin belyser vidare att det dels finns olika känslor kopplat till ätande, men också till vad som är lämpligt. Att flera informanter känner att de vill lägga över maten från en matlåda till en tallrik skulle kunna tolkas som att det är en rituell handling i syfte att städa upp måltiden eller

göra den mer lämplig. Enligt samma princip som Douglas (1966; s.11) resonerar kring hushållsarbete, skulle själva ritualen att förflytta maten i sig, kunna vara en kreativ handling i syfte att skapa harmoni och arrangera verkligheten efter hur den bör se ut. Goffmans (2014) teori, och specifikt begreppet inramning, kan användas för att tolka ätandet från matlåda. Den är starkt förknippad med inramningen i form av arbete eller skola, samt utgör därav en standardiserad rekvisita för informanterna i den inramningen. Detta gör att matlådan kan uppfattas som malplacerad inom andra inramningar, som i hemmet exempelvis. Matlådan är också för flera informanter en del av en rutin som utspelar sig på arbetsplatsen och vid lunchtid och när matlådan istället förflyttas till en annan inramning, i form av hemmiljön och kvällsmåltiden, kan det tolkas som en gränsöverskridning från dess vanliga inramning och sammanhang. En kvällsmåltid i hemmet kan ofta förutsätta en annan inramning, med dukning, rekvisita och dekor, eftersom det baseras i en annan normstruktur, vilket gör att tillredandet av en måltid från grunden förväntas på ett annat sätt.

Överlag äter informanterna sällan ur matlådan till middag, ännu mer sällan när middagen sker i sällskap av andra, vilket kan förklaras med hjälp av Goffmans (2014) teorier om region och fasad. Generellt äts det ur matlåda när informanterna är ensamma, särskilt när det sker i hemmet, och detta kan tolkas som en rutin som sker i informanternas bakre region. Där krävs inte en fasad inför andra på samma vis då det sker utan publik. Vad som ligger till grund för att matlådan inte konsumeras till kvällsmat när informanterna är i sällskap av andra skulle kunna förklaras av att beteendet inte stämmer överens med den främre regionens fasad (Goffman, 2014). I den främre regionen förväntas personer använda en fasad som går i linje med normativa förväntningar om hur en middag bör konsumeras (Goffman, 2014: s.97-98) och äter därför sannolikt inte ur matlådor eftersom det går utanför de sociala konventioner som finns om vad som får räknas som en ordentlig middag. En del informanter uttrycker att matlådorna vanligtvis väljs bort till middag för att den fyller en bättre funktion som medhavd lunch eftersom de inte har tid eller möjlighet att laga mat för att de befinner sig på arbetsplatsen eller i skolan. “[...] är den färdigpaketerad i en matlåda så är den oftast till lunchen dagen efter.” - Amanda.

En annan fråga informanterna besvarade är om de någon gång ätit eller brukar äta direkt ur en kastrull, samt hur de upplever att det skiljer sig jämfört med att äta på tallrik. Amanda uttrycker det simpelt “Jag hatar det.” - Amanda, för att beskriva hur det känns att äta ur en kastrull. Denise beskriver känslan på ett lite annat sätt.

Känslan att äta ur en kastrull kan vara speciell, att det känns lite sunkigt samtidigt som det är en liten charm i det. Jo, men det känns lite otympligt och det känns som att jag inte äter något ordentligt utan det känns som att jag fuskar lite. Det hänger nog med det här principen att äta vid ett bord med en tallrik. - Denise

I likhet med matlådan utgör kastrullen också en rekvisita som platsar i en viss inramning enligt Goffmans (2014) teorier. Inramningen där kastrullen vanligtvis hör hemma är i köket, på spisen och ibland uppdukad på matplatsen. Denise, som beskrev att äta ur en kastrull som både sunkigt och charmigt, berättade också att hon tror att ätandet direkt ur en kastrull går emot principerna om att man bör äta vid ett bord med tallrik, vilket kan förklaras genom Douglas (1966) teorier, med begreppen lämpligt och olämpligt. Utifrån Denise och Amandas tankar kan vi konstatera att konsumerandet ur en kastrull tycks gå utanför normativt handlande, trots att Denise själv har gjort det. Precis som med Fannys användning av ordet 'äckligt' för att beskriva någonting som inte används i rätt syfte eller som är på fel plats, använder Denise ordet 'sunkigt', vilket också är en hygieneterm för att beskriva handlingen att äta direkt ur kastrullen. Beteendet tycks därav gå mot sociala konventioner på liknande sätt, vilket ger uttryck i deras val av adjektiv.

Även Hampus reflekterar kring att äta direkt ur kastruller. "Det är inte sanitärt känns det som, också om man skulle vilja kaka flera ur samma eller göra matlådor till andra och sånt." - Hampus. Han förklarar vidare att den enda gången han ätit ur en kastrull var när han hade en speciell kastrull avsedd för att göra ramennudlar i, där syftet med kastrullen också var att den används som skål då den värms på en värmeplatta direkt på bordet. Beskrivningen om att äta direkt ur en kastrull som Hampus gör kan förstås genom Douglas (1966) teorier. Hampus jämför två tillredningskärl med varandra där den ena är acceptabel att äta ur medan den andra inte är det. Det bör därför tolkas som att det beror på sociala konventioner att den ena anses vara ohygienisk att äta ur, medan den andra inte anses vara det, när de båda fysiskt hanterar maten på samma sätt genom tillredningsprocessen. Ramenkastrullen är normativt accepterad som både skål och kastrull medan traditionella kastruller endast är avsedd för tillredningen. Denna normförankring gör sannolikt att Hampus beskriver kastrullerna på dessa olika sätt och därigenom exemplifieras Douglas teorier om hur normer styr samhällets medborgares syn på vad som är hygieniskt eller ej (Douglas, 1966).

7.2.3 “DET SMAKAR OLIKA BEROENDE PÅ VILKA GLAS MAN DRICKER UR”

Majoriteten av informanterna arbetar med en förhöjning i form av att de dricker ur exempelvis vinglas för att förhöja stämningen eller sätta guldkant på vardagen. Det måste inte nödvändigtvis vara vin i glaset utan kan även vara exempelvis öl, drinkar, must, juice eller läsk. Cecilia berättar att hon ibland har färskpressad juice med kolsyrat vatten i vinglas för att förhöja känslan av drycken “för att få det lite mer mysigt” - Cecilia. Fanny berättar om hur ölen blir lyxigare i ett vinglas och hur det också förhöjer känslan av drycken. “Det är lite mer fancy än i ölglas [...]. Det ger en lyxigare känsla. Så öppnar man en öl och smakar på den och är det lite godare så kan man ta den i ett vinglas.” - Fanny. Även Benjamin och andra informanter berättat om hur just vinglas förhöjer känslan och kopplas till lyx oavsett om det är vin eller andra drycker i glaset. Vinglasens upplevda höga status kan förklaras genom Bourdieus (1997: s.177) smakbegrepp eftersom vinglas kan tolkas tillhöra den allmänna och normativa definitionen av god smak. Att använda fina vinglas i jämförelse med andra glas kan därför förklara varför det känns lyxigare att dricka ur dessa. När informanter använder glaset tillsammans med andra personer, kan individen även tänkas få höjt kulturella kapital av vinglasen genom att personen använder sig av materiella detaljer som associeras som kulturella varor av god smak (Bourdieu, 1997: s.177; Giddens & Sutton 2017: s.815).

Något som även synliggjorts genom informanternas berättelser har varit att vissa drycker endast bör serveras ur särskilda glas där smaken upplevs förändrad om exempelvis informanten dricker öl ur ett vattenglas istället för drycken ur ett ölglas eller vinglas.

Jag hade inte velat dricka öl ur de här [vattenglasen]. [...] För det smakar äckligt. [...] Eller upplevs som att det är konstigt. [...] Det blir inte lika gott. Det är som att man kan tycka när man dricker ur glasflaska så är det godare än att dricka ur burk fast det är exakt samma dryck.
- Fanny

Erika uttryckte liknande tankar kring glas och dryck som Fanny. “Folk säger ju att det smakar olika beroende på vilka glas man dricker ur. Det tror jag säkert, liksom mentalt att det stämmer också.” - Erika. Det var fler informanter som uttryckte sig likt Fanny och Erika och många av dem har glas avsedda för specifika drycker som exempelvis rödvinsglas, vitvinsglas och vattenglas. De uppgav också att de i många fall använder vissa glas exklusivt till vissa drycker, exempelvis endast vitt vin i vitvinsglaset. Samtidigt kan vattenglasen få vara multifunktionella och användas för vatten likväl som läsk. Det var varierade åsikter

kring vilka glas som kan ha flera funktioner och vilka som inte får ha det. Förutom att det kan skilja sig i hur det smakar uppgav flera informanter att det *känns* annorlunda att dricka olika drycker ur olika glas, exempelvis Benjamin. “Jag är en stark förespråkare av att det är jätteviktigt att ha rätt glas till rätt sak, jättestor skillnad. [...]. Det är natt och dag att dricka ur olika glas.” - Benjamin.

Att informanterna tycker att vissa drycker hör ihop med specifika glas och att det kan smaka och kännas annorlunda kan förklaras med hjälp av Douglas (1966) begrepp som vi kallar lämpligt och olämpligt. Douglas menar att kollektiva handlingar, beteenden och ritualer visar på vilka sociala konventioner som råder. I denna uppsats kan även detta appliceras på enkla vardagliga ting som huruvida det är lämpligt att dricka vin ur vattenglas eller inte (Douglas, 1966). Erika berättar uttryckligen hur både hon själv och andra människor upplever att smaken är annorlunda beroende på vilket glas som drycken konsumeras ur. Upplevelsen av hur det smakar påverkas möjligen av sociala konventioner som ger intryck av att man förväntas känna skillnad.

Fanny använder sig av uttrycket ‘äckligt’ när hon beskriver hur öl inte hör hemma i ett vattenglas. Det i sammanhanget starka uttrycket förstärker intrycket av att fel val av glas går emot rådande sociala normer om vad som känns lämpligt. Douglas (1966) menar att det är vad samhället graderar som rent eller smutsigt, lämpligt eller olämpligt som styr hur individer sedan orienterar sig kring olika fenomen, i detta fall i vilket glas öl hör hemma. Sannolikt uttrycker sig Fanny på detta sätt, med hygienstermer, för att handlingen att dricka öl ur ett vattenglas inte ses som rätt enligt sociala normer. Att hon upplever smaken som fysisk äcklig grundar sig även den sannolikt i normer. Exempelvis beskriver hon hur hon brukar dricka sin finaste öl ur vinglas, och på så sätt förhöja smaken och upplevelsen ytterligare. Genom att istället dricka ölen ur fel glas kan det sannolikt ge motsatt effekt, nämligen att ölen faktiskt smakar mindre gott på grund av det normativt betingade estetiska intrycket av glaset och frångåendet av dryckens normativt bestämda plats. Douglas (1966) teorier synliggör hur sociala konventioner sannolikt påverkar informanternas upplevelse av vad som är lämpligt eller olämpligt, fel eller rätt eftersom informanternas uppfattningar kollektivt tycks vara byggda på samma normstrukturer.

Denna normstruktur kan även exemplifieras och förklaras med Bourdieus (1997) teorier då begreppet smak kan kopplas till sociala förväntningar om korrekt hantering av materiella

kulturella varor. Exempelvis kan vin eller öl vara produkter som kommunicerar kulturellt värde och när det placeras i rätt glas kan det sammankopplas med god smak som ger ett ökat kulturellt kapital för individen. Om exempelvis ölen istället hälls upp i fel glas, som i ett vattenglas, kan det inte sammankopplas med god smak och förhöjt kulturellt kapital eftersom det bryter mot vissa förväntningar om hur öl bör serveras. Fanny illustrerar detta genom hennes beskrivning om hur öl smakar 'äckligt' i vissa glas och godare i andra. Smak och kulturellt kapital sammankopplas med sociala konventioner om vad som är fint eller önskvärt (Bourdieu, 1997). När dessa sociala konventioner inte följs, när vinet eller ölen serveras i vattenglas, får den i vanliga fall kulturellt värdefulla produkten motsatt effekt eller ingen effekt alls på individens kulturella kapital.

Det händer att Amanda dricker vin på en vardag när hon vill förhöja vardagen. Intressant är dock att hon inte väljer sina finare vinglas utan istället de billiga IKEA glasen, som hon tycker mindre om, när hon dricker vin ensam. Amanda menar att hon inte vill riskera att förstöra något av de finare glasen när hon är ensam, men vid middag med vänner dukas de finare vinglasen fram. Sannolikt upplevs det mindre viktigt för Amanda att duka fram med de finare vinglasen när hon är ensam eftersom det inte finns någon publik. Vid en finare middag kan det räknas tillhöra fasaden att duka fram med fina glas då det passar det sociala sammanhanget och förväntningarna på den tillhörande inramningen (Goffman, 2014). Med hjälp av begreppet kulturellt kapital, kan denna beteendeskilnad förklaras (Bourdieu, 1997). Att duka fram med finare vinglas kan tolkas som socialt eftersträvansvärt eftersom dyrare vinglas signalerar såväl god smak som kunnighet om vin. Genom att ha finare vinglas förhöjs det kulturella kapitalet, eftersom vinglasen sammankopplas med kulturellt värde vilket är någonting som hon inte får när hon dricker vin ensam. På så sätt kan anledningen till att hon vill använda sina fina vinglas när andra personer är med förklaras genom att det ger henne förhöjt kulturellt kapital och dessutom passar inramningen som förväntas i den främre regionen (jfr. Giddens & Sutton, 2017: s.815; Goffman, 2014).

Amanda brukar dessutom dricka direkt ur flaskor när hon är ensam hemma, antingen ur en glasflaska eller ur en petflaska när glasflaskorna är kvarglömda på jobbet. Det gör hon dock inte när hon har gäster utan använder då istället vanliga vattenglas. Detta kan förklaras med att Amanda vill agera utifrån normativa förväntningar om hur man bör bete sig. Hon agerar därför med en fasad (Goffman, 2014) inför andra som passar de sociala konventionerna av ett

lämpligt beteende där att dricka rakt ur flaskan sannolikt skulle uppfattas som olämpligt (Douglas, 1966).

7.2.4 “OM JAG HAR GÄSTER ÖVER BRUKAR JAG TA SÅDANA, SÅ DET ÄR LITE FINARE”

Informanternas val av bestick, glas och porslin skiljer sig många gånger utifrån om de har sällskap av sin partner, gäster eller om de är ensamma vid en måltid. Gabriella berättar att hon har flera olika vattenglas ett glas som hon alltid dukar fram åt sina gäster och ett glas som hon vanligtvis använder när hon är ensam hemma. “Jag tror att ifall när jag äter själv så använder jag alltid så här stort glas för jag tycker det är smidigt. Men om jag har gäster över så brukar jag ta sådana, så det är lite finare.” - Gabriella. Gästglaset som Gabriella dukar fram är mindre och har en kupad form medan de andra glasen hon använder när hon är ensam är tyngre, större och framstår som mer slitstarka. Gabriella säger också att den främsta anledning till varför hennes val av vattenglas skiljer sig när hon har gäster jämfört med när hon är ensam beror på att de större glasen helt enkelt rymmer mer vätska och därav blir mer praktiska.

Gabriella uppger också att hon har två olika serier av bestick, den ena beskriver hon som ‘finare standardbestick’ och de andra som en ‘fulare’ variant. “[Vi har flera] olika bestick men det som vi har mest av är de här så det är väl standard besticken och sen har vi lite fulare varianter.” - Gabriella. Hon säger också att hon vill ha matchande bestick oavsett om hon är ensam eller har sällskap, men att det inte spelar någon roll för henne när hon är ensam om det är två fula eller två fina bestick. Däremot berättar Gabriella att hon alltid dukar fram de finare besticken när hon har gäster och om alla fina bestick inte är diskade gör hon det för att hon vill att gästerna ska få de finaste besticken. “Jag har inget problem med att ta två fula. Men om folk hade varit över så hade jag diskat så att det var två fina.” - Gabriella.

Skillnaden i de val Gabriella gör mellan bestick och glas utifrån sociala konstellationen vid måltidssituation kan tolkas med hjälp av Goffmans (2014) teorier om, region, inramning och fasad. Bägge scenarierna Gabriella beskriver utspelar sig i samma hemmiljö där hon har tillgång till samma köksrekvisita men inramningen förändras, eftersom det är två olika sociala konstellationer. Eftersom de finare glasen dukas fram och det är viktigare att de fina besticken används när Gabriella har gäster kan det tolkas som en fasad. Det är en fasad som sker i den främre regionen inför gäster och fasaden är inte densamma i den bakre regionen

när Gabriella är ensam. Däremot är rutinen men besticken snarlikt även i den bakre regionen då det fortfarande är viktigt för Gabriella att ha matchande bestick. Detta illustrerar hur personer fortfarande inför sig själva har en fasad men att fasaden är tjockare inför andra.

Gabriellas val av glas och bestick i olika situationer kan även kopplas samman med Bourdieus (1997) teorier om *smak* och *kulturellt kapital*. Gabriella delar upp glasen och besticken i kategorier om god- och dålig smak genom att klassificera några som finare och några som fulare. Föremålen för dukning av god smak används när gäster är på besök och föremål för dålig smak används främst när Gabriella är själv. Vad som är god och dålig smak bestäms av normer (Bourdieu, 1997; s.177). Genom att duka fram med de finare besticken eller de andra glasen kan hon tillskansa sig kulturellt kapital eftersom glasen eller besticken kan ses som föremål som signalerar god smak eller ses som statusymboler av kulturellt värde.

7.3 Mat

7.3.1 "INTE JÄTTELYXIGT KANSKE"

Alla informanter värderade på ett eller annat sätt maten de äter, eller den typ av mat de inte äter, och på så vis kan det utläsas några gemensamma nämnare för hur mat värderas och kopplas till sociala konventioner. Vi bad informanterna att berätta hur det ser ut när de lyxar till det på en vardag samt hur det ser ut när de gör motsatsen, det vill säga den enklaste sortens måltid de lagar. Amanda berättade att fil och müsli är hennes enklaste middag som hon äter när hon är trött. Hon anser själv att det är en välfungerande middag men möts av motstånd från andra.

Jag kanske borde ha mer negativa känslor. Vissa anser kanske att fil eller flingor inte är en fulländad måltid, men jag tycker att det fyller funktionen. Många gånger så handlar det om att jag är väldigt trött och då känns det väldigt lyxigt att kunna få välja själv att äta fil och müsli. För jag har varit i tidigare relationer där det var demonstrationståg som pågick när det kom på tal att äta fil och müsli till kvällsmat men personen i fråga vägrade att laga mat själv. Då är det så här, nu gör jag vad jag vill och så då känns det som en win även om det kanske inte är en femstjärnig eller trestjärnig middag om man säger så. - Amanda

Amanda berättar hur hon borde ha mer negativa känslor inför maten, vilket kan tolkas genom sociala konventioner om hur en måltid bör se ut. Den enkla måltiden uppfyller de krav

Amanda önskar att de ska uppfylla och därför blir hon nöjd med middagen på grund av det. På så sätt kommuniceras den enklaste måltiden även den som meningsfull och med ord som 'lyxig'. När Amanda å andra sidan blir tillfrågad vilken mat hon äter när hon ska lyxa till det är det kopplat till att hon fullt ut kan äta det hon känner för. Hon berättar att det ofta blir rester på vardagarna som behöver lagas ny mat med och så vidare och att hon borde följa matplaneringen, men att hon struntar i den och istället handlar det hon vill äta just då. Lyxig mat för henne kan därför vara exempelvis potatismos och fiskpinnar när hon känner för det. När hon berättar om dessa lyxiga fiskpinnar säger hon dock själv att det är "Inte jättelyxigt kanske" - Amanda, vilket ännu en gång visar på hur hon orienterar sig kring normer om mat. Amanda lyfter fram att det är faktumet att hon kan prioritera bort den ekonomiska faktorn för stunden som är det lyxiga och nödvändigtvis inte rätten i sig.

Amandas sätt att orientera sig till normativa förväntningar om vad för mat som anses vara lyxig eller ej, samt vad som får lov att räknas som kvällsmat kan kopplas till Douglas (1966) och begreppen lämpligt och olämpligt. Amanda uppfattar det som mindre lämpligt att äta fil och müsli till kvällsmat och att fiskpinnar inte riktigt får räknas som lyxigt för att det inte är de måltider som normativt framställs som lämpliga till ett kvällsmål, respektive som lyxig mat. Douglas (1966: s.37) talar om gränsöverskridningar som farliga eller negativa i religiösa rituella sammanhang men de grundas i tankar om normativt beteende och kan därför jämföras med dessa gränsöverskridningar Amanda ger exempel på. Fil och müsli, en normativ frukost men inte middag, och fiskpinnar en vanlig måltid men inte en lyxig sådan, illustrerar dessa gränsöverskridningar. Amandas sätt att förhålla sig till maten hon äter och hennes sätt att ursäkta den som inte fullt ut normativt lyxig kan även kopplas till Bourdieu (1997) teoretiska begrepp smak. Amanda och några av de andra informanterna tycks förhålla sig till iden om att lyxig mat associeras med dyr eller exklusiv mat och eftersom Amandas lyxiga mat inte är särskilt dyr eller exklusiv når det inte upp till kriterierna för lyxig mat. Amandas beteende går därför inte i linje med den mat som tolkas som normativt god och anses därför inte vara önskvärd, vilket kan förklara hennes personliga inställning ytterligare. Hon äter maten för att det är den hon vill ha men är medveten om ett normativt motstånd som hon explicit ger uttryck för med sina kommentarer som "Inte jättelyxigt kanske" - Amanda.

Likt Amanda beskriver även Cecilia hennes mest enkla måltid med positiva känslor. Det blir ofta pulvermos med fiskpinnar till middag, vilket hon kallar 'skåpmat' och tycker att det är välfungerande när hon vill att det ska gå fort och att det inte ska lämna särskilt mycket disk.

“Pulvermos och fiskpinnar är mer skåpmat men det behöver inte betyda att det är mindre kärlek till maten. Och sen ibland kan det vara skönare att göra nånting snabbt” - Cecilia.

Benjamin kan tycka att det är lyxigt att äta gröt ibland när han känner sig trött. Han beskriver det som att “ [...] jag orkar inte laga mat idag och då är man så nöjd för att ‘ja det här tog två minuter - fan va gött’ och bara sådär kan jag verkligen lägga mig i soffan och bara dega.” - Benjamin. Detta förklarar han efter vi ber honom berätta om de enklaste rätterna han äter till vardags. En annan rätt som Benjamin exemplifierar med är pasta och tomatsås som också är en av de enklaste rätterna han lagar som bara tar några minuter. Han nämner dock samma rätt när han talar om lyxig mat. Om maträtten är lyxig eller inte tycks bero på hur lång tid maträtten tar att laga och på dess råvaror.

Men det kan vara så här att man lyxar till det med pasta och tomatsås. Till exempel på sommaren när man har svenska färska tomater som vi köpt på en gård i Skåne som man står och lagar en tomatsås på i tre-fyra timmar istället. Det är ändå samma rätt, det smakar ganska lika men det är just det här att man har lagt ner tiden i det. Det blir den stora grejen och lyxar man till det lite så slänger man väl på en burrata och peperoncino olja medan en basic vanlig dag så river man på lite parmesan. - Benjamin.

Någonting som Amanda, Cecilia och Benjamin har gemensamt är att de värderar hur även de mest grundläggande måltiderna kan kommuniceras som meningsfulla middagspraktiker. Detta för att de fyller den funktion som efterfrågas just då, att det ska gå snabbt eller skapar lite disk exempelvis. Lyxig mat behövs inte för att informanterna ska känna att deras middagar är meningsfulla utan de kan vara fullt lika tillfredsställande som annan mat. Ett exempel på en simpel rätt som dock inte var meningsfull för en informant var Denise snabbnudlar. Hon var trött och hennes sambo hade redan ätit middag när hon kom hem. Därför kokade hon snabbnudlar utan tillbehör, som hon vanligtvis har, och åt det ur en sprucken skål.

Jag åt bara vanliga snabbnudlar och kom ihåg att jag var verkligen så här ‘Usch vad gör jag med mitt liv?’. För jag kan äta nudlar och det har inga problem med men då brukar ju oftast tillaga med att ha i morötter, ägg och lägga lite tid på det, men då var det bara helt vanliga snabbnudlar och vatten. Då var det verkligen så här ‘nu är det bara för att det är något som ska komma i magen som jag gör det här’ och jag kommer ihåg att skålen som jag hade var sprucken också, så det kändes så himla sorgligt. - Denise.

Att Denise kände sig missnöjd med måltiden handlade sannolikt om att det inte var den typen av mat hon ville ha för stunden men att det var det enda hon orkade laga. Därför blev det ett glapp mellan det middagsbehov hon hade och den middagen hon fick. På så sätt blev hennes redan trötta humör än värre av den 'sorgliga' måltiden. Genom exemplet med Denise snabbnudlar blir det synligt hur såväl mat påverkar vårt humör som att den mat som ibland väljs påverkas av vårt humör. Faktumet att hennes skål var trasig gjorde att även, det i vanliga fall, neutrala porslinet blev negativt associerat då de inte uppfyllde de konventionella kraven för hur ordentligt porslin ska vara.

Lyx beskriver Erika på ett liknande sätt som Benjamin där närproducerade produkter och lokalfiskad fisk exempelvis står i centrum för hur lyxig en rätt känns. Hon beskriver hur vissa råvaror höjer olika rätter och poängterar att exempelvis en pizza med kantareller på blir lyxigare än samma pizza med champinjoner på istället för kantareller. Hon menar dock att det inte måste vara dyrare produkter som gör att det är lyxigt men att 'schyssta råvaror' ändå är det viktigaste. Exempelvis tycker hon att närproducerad kål, som är en förhållandevis billig produkt, också kan vara lyxigt. "Det är nog råvarorna skulle jag säga överlag som gör att det känns lyxigt." - Erika. Det sätt som Erika talar om mat, och i synnerhet lyxig mat, sammankopplas med såväl kulturellt- som ekonomiskt kapital (Bourdieu, 1997). Det ekonomiska kapitalet definieras av en persons finansiella resurser i form av förmögenhet, bostäder eller ägodelar (Giddens & Sutton 2017: s.506). Erika beskriver lyxig mat på ett sätt som associeras med den normativa definitionen av vad som anses vara lyxigt, det vill säga med dyra eller exklusiva produkter. Hon poängterar att det inte måste vara lyxiga matvaror för att maten ska upplevas lyxig men samtidigt använder hon sitt ekonomiska kapital i valet av råvaror. Det ekonomiska kapitalet kan på så sätt sammankopplas med det kulturella kapitalet i detta sammanhang då ekonomiska resurser möjliggör för rätter som konventionellt uppfattas som lyxiga. Därav ökar hon sitt kulturella kapital genom dessa rätter då hon uppfattas agera enligt den goda smaken inför andra observatörer (Bourdieu, 1997; Giddens & Sutton 2017: s.815). Både Benjamin och Erika ser förhållandevis lika på lyxig mat och att det är känslan kring att de vet vilken energi som lagts ner i tillredandet av maten eller att de har insyn i hur fisken är fiskad eller kålen producerad som är det mest centrala. Medvetenheten av processen sätter en prägel på rätten som gör att den upplevs som bättre och mer genomtänkt.

Ytterligare ett perspektiv som kan förklara informanternas olika syn på lyxig mat är kopplingen till social klass. Klass kan tolkas som en faktor vid definitionen av god, eller dålig, smak. Enligt Giddens och W. Sutton (2017: s.506) menar Bourdieu att livsstilsval är en stark indikator för klass. De olika praktiker och materiella detaljer informanterna har förhållit sig till kan därför tolkas genom ett klassperspektiv där den normativa förankringarna, vi genomgående hänvisat till, grundas i medelklassens perspektiv. Upplevelsen av smak, såväl dålig som god smak, är som tidigare konstaterat grundat i sociala konventioner och Bourdieu beskrivs framförhålla hur smak kan skilja mellan olika sociala klasser (Giddens & Sutton, 2017: s.507). Informanterna kan alla beskrivas tillhöra den breda medelklassen och normerna verkar till största del vara förankrade i samma principer. Det går dock att utläsa vissa skillnader, möjligen baserat i klassbakgrund, från hur informanterna orienterar sig kring vissa beteenden eller materiella detaljer, vilket illustreras i deras olika sätt att se på lyxig mat. Hade informatgruppen dock bestått av personer från olika sociala klasser hade sannolikt en tydlig skillnad synliggjorts i deras sätt att värdera och förhålla sig till olika middagspraktiker.

En gemensam nämnare mellan hur informanterna lyxar till det tycks vara att det tar en längre tid att planera inför dessa rätter än andra. Benjamin lagar mat under lång tid, Erika spanar i butiker för att hitta de bästa råvarorna och Amanda tar en extra sväng om affären för att köpa det hon vill ha trots att det finns mat hemma och så vidare. Det finns en större tanke kring vardagslyxen vilket gör att den blir just det, *lyxig*.

7.3.2 “DET GÅR NOG I SAMMA, DET ÄR EN MER TRYGGHET I DET”

Erika var en av de informanter som vittnade om ritualiserade lyxmiddagar tillsammans med sin sambo Emil. Hon berättade själv att de hade som en ‘ritual’ kring matlagning och menade att de på ett likartat sätt agerade under och inför en särskild sorts lyxmiddag där exempelvis alltid Emil satte på en vinylskiva och höllde upp vin, medan Erika påbörjade maten.

Det brukar nog vara att jag börjar plocka fram ur kylan och sådär och frågar ‘kan inte du sätta på skiva?’ och så ‘vad vill du höra?’ och så säger jag ‘bestäm du, ta någonting som är lugnt eller så här ingen Rammstein ikväll’ liksom. ‘Ja, okej.’ och sen har vi vin här och vin där nere så får han gå och ta [och så frågar Emil] ‘ja men vad ska vi äta?’[varpå jag svarar] ‘Jo men vi ska äta det här’. ‘Men då tar vi det här vinet’ [säger han]. Det går nog i samma, det är en mer trygghet i det. - Erika.

Emil går sedan och städar undan och tänder ljus och så vidare vilket Erika också beskriver som en del i förberedelserna. Middagen äts alltid vid matbordet varpå de sitter vid sina bestämda platser som de alltid sitter vid, oavsett vilken måltid som konsumeras vid matbordet. Sättet som Erika beskriver denna lyxmiddag på kan på flera vis tolkas som just en ritual då det innehåller flera moment som kännetecknar ritualer. Exempelvis är deras ritual upprepbar på så sätt att den med jämna mellanrum genomförs av Emil och Erika och då utförs på ett särskilt mönsterbundet sätt som beskrivits ovan med hur bland annat musiken och vinet väljs ut (Klein, 1995: s.15-18; Ronström, 2017: s.239). Det finns en avgränsning i tid och rum där förberedelserna inför middagen alltid äger rum i deras lägenhet, i huvudsak köket, och att de sedan äter vid middagsbordet (Klein, 1995: s.15; Ronström, 2017: s.238). Lyxmiddagen tycks även vara reserverad till middagstid och sker därför på eftermiddagen eller kvällen. Deras ritual består av stiliserade sekvenser där de båda vet hur de ska agera inför middagen vilket Erika illustrerar genom sin berättelse om hur konversationen alltid äger rum (Ronström, 2017: s.239). Både Erika och Emil vet vem som gör vad, i vilken ordning och vad som förväntas, vilket även är ett kännetecken för ritualer och dess mönsterbundna element som deltagarna på förhand är medvetna om (Ronström, 2017: s.239). Deras lyxmiddag innefattar dessutom expressiva former genom att de lyssnar på musik, tänder ljus och har mat som de värderar som lyxig exempelvis (Klein, 1995: s.16; Ronström, 2017: s.240). Ritualen kommuniceras genom materialitet där vinylskivorna, de tända ljusen och den lokalproducerade maten behövs för att ritualen ska kunna genomföras (Klein, 1995).

Informanterna vittnar om hur de rutinmässigt agerar i vardagen och vissa av dessa rutiner kan tolkas som rituella beteenden. En av dessa ritualer är hur Gabriella agerar när hon ska ha en lite extra lyxig middag ensam hemma. Hon brukar laga till en rätt som kan stå och puttra en stund på spisen och under tiden se till att städa i lägenheten samt duscha. Gabriella anpassar på så sätt sin *personliga fasad*, som kännetecknas av teckenöverföringar som grundas i den egna individens yttre uttryck (Goffman, 2014: s.30), inför en lyxig stund hemma genom att duscha. Hon gör även vissa förändringar i vardagsrummets inramning, då hon sitter i soffan och äter, i form av att dämpa ljuset och tända ljusslingor exempelvis.

Då är det mycket ljusslingor [för det är] lite varmare ljus och att jag släcker huvudbelysningen. Jag tycker mycket om att ha duschat innan jag ska äta så jag känner mig ren och fräsch. Sen så har jag redan preppat allt och duschat och diskat innan ifall det behöver

göras så det är rent och jag försöker plocka undan och ifall det är stökigt i soffan så viker jag i ordning filten så att det ser trevligt ut att sitta där. - Gabriella.

Att hon vill känna sig ren kan tolkas som en rituell ceremoni där hon förbereder sig rent fysiskt för middagen och kan liknas med de rituella ceremonier Douglas (1966) exemplifierar. För att middagen ska kännas lyxig krävs det att hon ska ha genomgått vissa renhetsprocedurer som är förankrade i sociala konventioner. Ritualen identifieras av dessa upprepande mönster samt av hur hon använder materiella ting för att markera ritualen. Precis som Barbro Klein (1995) exemplifierar hur offentliga ritualer kan kommuniceras genom materialitet, i form av partiflaggor och broschyrer i första maj tåg exempelvis, kan Gabriellas ritual förstås genom materialitet. Hon använder det undanplockade rummet med vikta filtar och puffade kuddar, tända levande ljus och ljusslingor, det nytvättade håret och den goda maten för att signalera just lyxmåltider. Hon använder sig även av de bestick hon tycker mest om och plockar fram de vattenglas hon vanligtvis bara använder när gäster är på besök. På så sätt skapar hon en förhöjning i vardagen som även den kan tolkas som en ritual eftersom den efterföljer såväl repetitiva mönster, utspelas i på en specifik plats och innehåller expressiva former (Klein, 1995: s.15-18; Ronström, 2017: s.239-240).

8. Slutdiskussion

8.1 Transparens

När vi tolkat materialet har vi varit ödmjuka inför de förståelseramar vi som forskare redan haft med oss vid formandet av uppsatsens frågeställningar och syfte. Uppsatsämnet är allmänmänskligt och har även påverkat oss i vår forskarroll och materialets urval har präglats av såväl egna erfarenheter som våra förståelseramar om etikett, vardagsmat och måltidssituationer bland annat. Även den litteratur vi tagit del av inför uppsatsen har påverkat våra ingångar, urval och tankesätt. I syfte att öka transparensen vill vi därför lyfta dessa punkter för att synliggöra hur vi som forskare präglats och påverkat, såväl materialet som resultatet.

8.2 Sammanfattning

Uppsatsen analys har innehållit tre huvudsakliga punkter, *matplats*, *dukning* och *mat* som syftat belysa olika delar av middagssituationer. Det första kapitlet *matplats* visade på hur

sällskap påverkar valet av matplats och hur det kopplas till sociala förväntningar.

Förklaringsmodeller av i synnerhet sociologen och antropologen Erving Goffman (2014) men även från kulturanthropologen Mary Douglas (1966) användes för att förstå valet av plats beroende på sällskap och de känslor och värderingar som informanterna kopplar till de olika matplatserna. Goffmans begrepp bakre- och främre region samt fasad, tjock och tunn, applicerades för att beskriva informanternas handlingar (2014). Teorier om ritualer har använts för att förstå de rituella handlingar som kopplats till matplats där etnologerna Barbro Klein (1995) och Owe Ronström (2017) har bidragit med kunskap.

Kapitlet *dukning* belyste normer och upplevda känslor kring användning av bestick, tallrikar, skålar, kastruller, matlådor och olika sorters glas. Informanterna vittnade om hur den upplevda smaken kunde förändras beroende på exempelvis glas men också hur det påverkade känslor kopplade till middagspraktiken. Douglas (1966) teorier belyste särskilt hur sociala konventioner påverkat informanternas uppfattning om vad som uppfattas som lämpligt eller olämpligt. Även sociologen Pierre Bourdieus (1997) teorier belyste hur olika handlingar kunde kopplas till smak och kulturellt kapital och därigenom förklara anledningen bakom vissa upplevda värden, i exempelvis bestick eller glas.

Det sista kapitlet *mat* hade ett huvudsakligt fokus på hur mening skapas genom middagspraktiker och hur dessa praktiker kan tolkas som ritualer. Mat i relation till begrepp som lyx diskuterades för att i detta avsnitt belysa normativa förväntningars påverkan på informanternas inställning till begreppet. Douglas (1966) teorier används här i syfte att diskutera samhällseliga normer om mat och hur informanterna orienterar sig kring dessa. Även Bourdieus (1997) teorier används i relation till lyx.

Syftet med denna uppsats har varit att belysa individers vardagsmåltider med särskilt fokus på omkringliggande faktorer som matplats, sällskap och porslin. Den första frågeställningen, hur middagspraktiker kommuniceras som meningsfulla och i vilka sammanhang dessa skapas besvarades genom analysavsnittet. Där kunde slutsatsen dras att mening kan skapas genom flera olika typer av middagar så länge de förväntningar och behov som informanten hade av måltiden uppfylldes. Informanterna vittnade om att sällskap är en viktig faktor för att skapa meningsfulla middagspraktiker men att dessa även kan skapas när de är ensamma. Lyxiga måltider beskrevs som särskilt meningsfulla då dessa praktiseras genom aspekter som informanterna tycker särskilt mycket om. Lyxen kan på så sätt identifieras av såväl en dusch

före maten, närproducerade råvaror, fina vinglas, som fiskpinnar och potatismos. Andra aspekter som identifierar lyx kan även vara en ambitiös tillagningsprocess eller att ekonomiska aspekter kan ignoreras och att informanten kan köpa det de är sugen på i stunden. Meningsfulla middagspraktiker skapas även i de materiella detaljerna där glas eller bestick kan såväl förhöja, som sänka, upplevelsen av en middag.

Den andra frågeställningen syftade till att belysa hur måltidssituationen kan tolkas som ritualer och vilken roll materialitet spelar i ritualerna. Flera måltidssituationer informanterna visade på kan tolkas som ritualer där rituella aspekter kunde identifieras i såväl informanternas vardagsmönster som i tillfällena för vardagslyx. Exempelvis identifierades hur rumsliga avgränsningar gjordes där objekt, som grytor och kastruller, endast fick vara i vissa rum, eller att middagen alltid skulle konsumeras vid middagsbordet, som rituella aspekter. Informanterna använde sig även av ritualmarkörer i form av materiella detaljer som exempelvis vinglas, ljusslingor och vinylskivor för att kommunicera sina ritualer. Dessa materiella detaljer spelade en central roll för ritualernas existens eftersom ritualmarkörerna definierade middagssituationen (jfr. Klein, 1995).

Den sista frågeställningen baserades i hur informanterna utför, värderar och känner kring sina middagspraktiker och hur sociala konstellationer och samhällets normer påverkar detta. Informanternas val av porslin och matplats samt uppfattningar om sociala konventioner blev tydliga där flera informanter exempelvis uttryckte att det känns viktigare att duka upp vid middagsbordet när de har sällskap jämfört med när de är ensamma. De dukar även upp på ett mer ordentligt sätt när gäster är hemma hos dem. Anledningen till detta baseras i sociala normer om hur individer bör bete sig i olika situationer och motiverades genom såväl Goffmans (2014), Douglas (1966) som Bourdieus (1997) teorier. Informanterna reflekterade normativt om flera aspekter, där de exempelvis värderade att dryck som är placerad i fel glas fysiskt smakar sämre och vise versa.

8.3 Kunskapsbidrag & vidare forskning

Det finns gott om tidigare forskning kring ämnet mat och forskare som Richard Tellström, Jonas Frykman, Orvar Löfgren och Inger M. Jonsson har givit stora kunskapsbidrag till olika delar av ämnet. Med denna uppsats har vi syftat att bidra med ny kunskap till fältet genom en inriktning på kvällsmåltiders omkringliggande faktorer. Genom fokus på de materiella

detaljerna i form av glas, bestick, matlådor, kastruller och tallrikar, samt matplats och sällskap har vi bidragit till fältet. Vi har studerat hur olika typer av middagsmåltider har kommuniceras som meningsfulla middagspraktiker, hur det fått informanterna att känna, samt hur de värderat sina egna agerande med mera. I stort bidrar uppsatsen på så vis med att belysa tidigare, mer eller mindre, utforskade aspekter av kvällsmåltider.

Vidare menar vi att ytterligare forskning på ämnesinriktningen behövs för att ge ett bredare perspektiv och ett mer säkerställt resultat, men att vårt kunskapsbidrag kan agera som en indikation till fältet. Aspekter vi önskar vidare forskning kring är bland annat med fokus på frukost, lunch och mellanmål samt praktiker som går utanför vardagen i form av fredagsmys eller söndagsmiddagar exempelvis. Perspektiv som hur uppväxt påverkar normativa uppfattningar och måltidssituationer vill vi även uppmuntra till vidare forskning om.

Vidare forskning skulle även behövas utifrån ett klassperspektiv då normer baseras utifrån social kontext och vi med hjälp av informeras vittnesmål endast kunnat säga något utifrån medelklassens perspektiv. Detta då uppfattningen om vad som är god eller dålig smak sannolikt skulle vara annorlunda bland andra informantgrupper av skild klass. För vissa samhällsklasser kanske det är ohyfsat att gästerna hjälper till att duka, eller stelt och otrevligt att äta vid ett noga dukat middagsbord för andra. Vi vill därför uppmuntra till vidare forskning som inkluderar och utforskar ett bredare klassperspektiv för att synliggöra de skillnader och den påverkan det har på såväl matplatsen, dukningen som maten i sig.

9. Referenslista

9.1 Otryckta källor

Bilder finns i författarnas ägo

Bandade intervjuer finns i författarnas ägo

9.2 Tryckta källor

Bourdieu, P. (1997). *Kultur och Kritik*. (2. uppl.). Daidalos.

Bergström, K., Brembeck, H., Engelbrektsson, P., Jonsson, L., Karlsson, M., Ossiansson, E., & Shanahan, H. (2006). *Maten och det nya landet*. (CFK-rapport, 2006:5).

<https://gupea.ub.gu.se/handle/2077/23182>

Douglas, M. (1966). *Renhet och fara: En analys av begreppen orenande och tabu*. Nya Doxa.

Frykman, J., & Löfgren, O. (Red.). (1991). *Svenska vanor och ovanor*. Natur och Kultur.

Fägerborg, E. (2011). Intervjuer. I L. Kaijser & M. Öhlander (Red.), *Etnologiskt fältarbete* (s.85-112). Studentlitteratur.

Giddens, A., & Sutton, P. W. (2017). *Sociology*. Polity.

Goffman, E. (2014). *Jaget och maskerna: En studie i vardagslivets dramatik*.

Studentlitteratur.

Jönsson, H., & Tellström, R. (2018). *Från krog till krog: svenskt uteätande under 700 år*. Natur och Kultur.

Kaijser, L. (2011). Fältarbete. I L. Kaijser & M. Öhlander (Red.), *Etnologiskt fältarbete* (s.37-64). Studentlitteratur.

Klein, B. (1990). Transkribering är en analytisk akt. *Rig*, 73(2), 41-66.

Klein, B. (1995). Inledning. I B. Klein (Red.), *Gatan är vår!: Ritualer på offentliga platser* (s. 7-37). Carlsson.

Marshall, M. (2016). *Hållbarhet till middag: en etnologisk studie om hur miljövänligt ätande praktiseras i vardagslivet* (Etnologiska skrifter, 62) [Doktorsavhandling]. Umeå universitet.

Nationalencyklopedin. (u.å). Ritual. I *Nationalencyklopedin*. Hämtad 2023, 18 februari från <https://www-ne-se.ezproxy.ub.gu.se/uppslagsverk/encyklopedi/l%C3%A5ng/ritual>

Pipping Ekström, M., & Johansson, I. M. (2009). Family meals: competence, cooking and company. I H. Janhonen-Abreuquah., & P. Palojoki (Red.), *Food in contemporary society* (s. 23-28). Yliopistopaino Helsinki.

Pripp, O. (2011). Reflektion och etik. I L. Kaijser & M. Öhlander (Red.), *Etnologiskt fältarbete* (s.65-84). Studentlitteratur.

Pripp, O., & Öhlander, M. (2011). Observation. I L. Kaijser & M. Öhlander (Red.), *Etnologiskt fältarbete* (s.113-145). Studentlitteratur.

Rennstam, J., & Wästerfors, D. (2015). *Från stoff till studie, om analysarbete i kvalitativ forskning*. Studentlitteratur.

Ronström, O. (2017). Ritual och ritualisering. I J. Gunnarsson Payne & M. Öhlander (Red.), *Tillämpad kulturteori* (s. 231-250). Studentlitteratur.

Steinrud, M. (2017). Kulturhistoria. I J. Gunnarsson Payne & M. Öhlander (Red.), *Tillämpad kulturteori* (s. 19-33). Studentlitteratur.

Tellström, R. (2015). *Hunger och törst: Svensk måltidshistoria: från överlevnad till statusmarkör*. Bokförlaget Forum.

Thurén, T. (2019). *Vetenskapsteori för nybörjare*. Liber.

Vetenskapsrådet. (2002). *Forskningsetiska principer: inom humanistisk-samhällsvetenskaplig forskning*.

https://www.vr.se/download/18.68c009f71769c7698a41df/1610103120390/Forskningsetiska_principer_VR_2002.pdf

Vetenskapsrådet. (2017). *God forskningssed*.

https://www.vr.se/download/18.2412c5311624176023d25b05/1555332112063/God-forskningssed_VR_2017.pdf

Öhlander, M. (2011). Utgångspunkter. I L. Kaijser & M. Öhlander (Red.), *Etnologiskt fältarbete* (s.11-35). Studentlitteratur.

9.3 Bilagor

9.3.1 Frågeguide

Introduktion:

Vi är två studenter, Tipphanat Chanthra och Lisa Lundh, från Göteborgs Universitet som skriver vår examensuppsats inom vårt kandidatprogram, kultur. Vi har valt att skriva om vardagsmåltider och hur det, i olika konstellationer, får oss att känna, må och vara. Vi intervjuar därför olika personer för att kunna komma nära hur ätandet i vardaglig praktik utförs.

Vi önskar att du utgår ifrån vardagsmåltider (kvällsmat/middag) i hemmet. Du får gärna reflektera och relatera till din tidigare bostadssituation.

Du, och de eventuella personer du berättar om, kommer få pseudonymer i vår uppsats och kommer därför vara anonyma i den utsträckningen akademien tillåter. Du har rätt att dra dig ut vid senare tillfälle om du önskar det. Då kontaktar du någon utav oss på samma sätt som vi avtalade intervjun.

Vi kommer inlednings fråga dig lite om din bakgrund för att sedan gå vidare med frågor om matplats, porslin, sällskap och mat. Vi kommer be dig visa de matplatser du har och lite porslin du använder i samband med frågor.

Bakgrund:

1. Vad heter du?
2. Hur gammal är du?
3. Var bor du?
4. I vilken konstellation bor du? Ensam, i par...?
I vilken konstellation bodde du tidigare?

5. Hur ser en vanlig kvällsmåltid ut för dig?
Äter du ensam, tillsammans med någon?
Är det alltid så eller beror det på veckodag osv? Förklara!
6. Hur åt du när du bodde hemma? Vill du berätta lite kring hur måltidssituationen såg ut?
Var åt ni? Hade ni något särskilt porslin?
Vilket typ av mat var det oftast? - lagad mat/mackor ex

Plats/Aktivitet:

7. Vilka matplatser finns i ditt hem? Ex matbordet, finbord, uterum, soffa, säng osv.
8. På vilken plats sitter du vanligtvis när du äter? Är det vid matbordet, i soffan? (visa gärna var)
9. Sitter du alltid på samma plats runt bordet, i soffan osv?
10. Skiljer det sig något var du sitter beroende på sällskap? Förklara gärna hur och varför?
11. Hur känns det att äta vid ____ (den vanligaste platsen)?
12. Hur känns det att äta vid ____ (alternativ plats)?
Jämför dem med varandra.
13. Såg det likadant ut när du bodde ensam/tillsammans också? Förklara.
14. Har du olika känslor kopplade till olika platser att äta på?
Känns det roligare att sitta vid någon plats jämfört med den andra exempelvis?
Varför isåfall?
15. Vad brukar du göra medan du äter?
- Ser du på TV, löser korsord, pratar etc?

- Vad **föredrar** du att göra?
- Varför känner du att du vill hålla på med något annat utöver ätandet?
- Gjorde du det även tidigare - **tillsammans** med andra/ensam?
- Varför/varför inte? -
- **Mår** du lika bra av de båda situationerna eller känns någon utav dem bättre?
- Varför tror du att det är så?

16. Så som du äter i olika sällskap, ser de alltid likadana ut eller varierar aktiviteterna till måltiden?

Var det likadant tidigare när du bodde ensam/tillsammans?

Porslin, glas och bestick:

17. Vill du visa det porslin du oftast äter på?

Är det oftast på tallrik eller äter du direkt ur förpackning, i matlåda, kastrull eller liknande också till vardags?

18. Under den vanligaste vardagsmiddagen är det alltid samma porslin du använder eller skiljer det sig?

19. Finns det några andra alternativ till porslinet?

Vilka är dem?

I vilket sammanhang äter du på dem istället?

Varför äter du på "vardagsporslinet" och inte på det andra som oftast?

20. Ifall du vill lyxa till det lite i vardagen (vardagslyx) äter du då på samma porslin som vanligt eller väljer du andra?

Vad är vardagslyx för dig?

Var det likadant när du bodde ensam/tillsammans?

Är det viktigt för dig att bryta av i vardagen med något extra? Hur får det dig att må?

21. I kontrast till vardagslyx, händer det att du äter väldigt simpelt. Hur ser måltiden ut då, vad äter du, vad äter du ur och hur känns det?

22. Finns det några känslomässiga kopplingar mellan de olika porslinen?

Hur känns det att äta på vardagstallriken jämfört med ____ (den finare eller matlådan eller annat alternativ)?

23. Brukar du/ni duka på bordet eller lägger du/ni det direkt på tallriken?

Gjorde du likadant tidigare?

Är det olika i olika situationer? Varför?

(Varför gör du det inte när du är ensam?)

24. Brukar du duka med servett eller tända ljus eller göra något annat utöver de redskap man behöver till måltiden?

Gjorde du likadant och lika ofta tidigare?

I vilka sammanhang gör du det/gör det inte?

--

25. Vilka bestick äter du med vanligtvis med? ex. kniv, gaffel, ätpinnar

26. Vill du visa vilka bestick du oftast använder?

Äter du då alltid med både kniven och gaffeln eller är det bara gaffeln/skeden?

27. Gör du det även när du äter i andra sociala konstellationer? (ensam, i par, med flera etc)

--

28. Vilken typ av glas använder du till kvällsmåltiden?

29. Har du andra som du använder vid andra tillfällen?

30. Varför väljer du dessa glas?

Valde du samma glas när du bodde ensam/tillsammans eller har det ändrat sig?

31. Känns det på olika sätt att dricka ur olika glas?

Varför då/ varför inte?

32. Finns det speciella drycker som tillhör särskilda glas?

Får de dig att må på något vis när du använder dem?

Mat:

Nu ska vi prata lite om maten i sig. Men vi vill vara tydliga med att vi inte fokuserar oss så mycket om vad du äter som sådant. Vad vi är intresserade av är om dina matvanor i vardagen och hur det får dig att känna och må.

33. Beskriv några rätter som du kan tänkas äta en vanlig kväll hemma?

Äter du samma typer av rätter nu jämfört med tidigare?

Varför har det ändrat sig/ varför är det fortfarande de samma?

Hur känns det att äta nu jämfört med tidigare?

34. Äter du andra rätter när du är (ensam/med andra)?

- (Vanligast: Om skillnad: Hur får de här rätterna, som _____, _____, _____, _____, dig att må? Känns det kul/bra att äta dem? Varför väljer du dessa?)
- (I annan situation: Om skillnad: Hur får de här rätterna, som _____, _____, _____, _____, dig att må? Känns det kul/bra att äta dem? Varför väljer du dessa?)

35. Beskriv en vanlig vecka - vilka maträtter äter du då?

36. Hur snabbt äter du vanligtvis din middag? Skiljer det sig beroende på sällskap?

37. Vilken tid äter du middag eller är det ofta olika tider?

Vilken tid brukade du äta när du bodde hemma?

Ät du vid samma tid när du bodde ensam/tillsammans?

38. Till vilken grad känner du att du planerar hur du ska komponera din kvällsmåltid, hur du ska sitta eller vilket porslin du väljer? Är detta någonting som känns naturligt och bara händer eller reflekterar du kring vilken typ av vardagsmiddag du vill ha där plats och porslin skiljer sig åt?

39. Finns det något du vill tillägga?

Tack för att du deltog i intervjun!